

ஸ்ரீவடிவாமபானதுணை

தஞ்சைமாநகரம்

மஹாராஜசமஸ்தானசாஸவதுராலிலகிடைத்த

ஏட்டுப்பிரதியினபடி.

இந் துகுடும்ப

அனுபோக

வயித்தியராஜாத்தினசிந்தாமணி

பரப்பிராமரகசியம்.

முதற்பாகம்

ஜெகனனாதஸ்தலம்

தாயுமானசுவாமிகளாலும்

தஞ்சாவூர்போஜிமசாராஜாவினிடத்திலபரிசுபெற்ற

சரோடமேடிவடாகடா

வரதராஜலுநாயுடு அவர்களாலும்

எழுதிமுடிவுபெற்றது

கோளப்பஞ்சேரி

கனகராயமுதலியாரவர்களால்

சென்னை

ஸ்ரீஹரி அச்சுக்கூடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது

1896.

Registered Copy right.

உ

கடவுள் பூணை.

முகவுரை.



மண்டலத்தினகணவசிக்ரும ஆனமாகக்ஞ்சகு எளிதி
லுணருமபடி பதினெண்சித்தாக்ரும கருணைகூடாது ஒவ
வொருசித்தாகள ஒவ்வொரு முறைகளை அனுபோகம்
செயதுவந்த ஏட்டுப்பிரதியை தஞ்சைமாநகரம் மஹாரா
ஜாசமஸ்தானத்தில் சரஸ்வதிமாலிலகிடைத்த ஏட்டுப்பிர
தியை ஜெகனநாதஸ்தலம் தாயுமானசுவாமிகள் சீர்திருத்தி
இருதுருமப அனுபோக வயித்திய இராஜரத்தின சிந்தா
மணி பரப்பிரமமாகசிய மென்று திருப்பெயரமைத்ததுஇந்
நூலை-ஐந்துபாகமாகப்பிரித்து இப்போதுமுதற்பாகம்அரிச
சுவடியைப்போல கலன பிரித்துஒவ்வொரு மருந்துதினுசு
களை பலம் இவ்வளவென்றுமகணக்கிட்டு ஈரோட நேடிவ
டாக்டர் வரதராஜலுரையுடுஅவர்களால் பாவையிட்டு இந்
நூலுக்கு போதுமானபொருள் சிலவிட்டு உயர்த்தப்பா
கவும் அச்சிட்டுமுடிவு பெற்றுசகலசுதந்தரமுமளனக்கேஇ
ணங்ககனம்பொருத்திய கெவானமெண்டில் ரிஜிஸ்தர் காபி
ரயிட்செய்திருக்கின்றது இயாவோனும் எனனுடைய அன
மதியினறி அச்சிடுவார்களாகில் 1887ஆதது-25 வதுஆ
டின 20-வது பிரிவில் வேது- விதியின்படி நஷ்டத்திற் குத
தரவாதிக்களாகவும் பினால்கோட்டார் அவர்கள்களவிக்ரு
வாபுதாரிகளாகவுமிருப்பார்களென்று யாவரும் தடையி
ன்றி கவனிப்பீர்களாக

	ரூ அ பை
இதனவிலை பிரதி 1க்கு .	0— 8—0
வி பி போஸ்டுகாஜ	0— 3—0
தெலுங்குஅனுபோகவயித்தியம்	0—10—0

இப்புத்தகம் வேண்டுபவர்கள் சென்னைவடமலைமேஸ
திரிவிதி 21-வது ரெ வீடு கோ. கணகராயமுதலியாரிடத்
தில் பெற்றுக்கொள்ளலாம். ஒரேதடையையில் 10-புத்த
கம் வாங்குகிறவர்களுக்கு ஒருபுத்தகம் அதிகமாய்சோத்
துக்கொடுக்கப்படும்.

இப்படிக்கு,
கோ கனகராயமுதலியார்

நிலவேமபு	.	லவங்கபட்டடை	.	.
ஹபாவோபட்டை	.	வெரிஞ்சிக்காய்	.	.
கோஷ்டம்	..	நாகபூ	.	.
யிருவோ	.	ஒலுப்பையபூ	.	.
இலவங்கம்	...	சீத்திசாககரை	.	.
வெரிஞ்சிவோ	..	சுகரு	.	.
இலவம் பிசினி	.	அமுதகுருவோ
நலலேலம்	...	கொட்டைமலவிகை	.	.
முரிப்பழம்	...	சாட்டுருமைமுத்திரம்	.	.
நனனுவோ	.	நாமச்சுவோ	.	..
நீர் வளநிச்சிவகு	.	நாடாபாமஞ்சள	.	.
நதிபத்திரி	.	நாகபூ	.	.
	.	பூனைக்காணி பருப்பு	.	..

இவை ஒவ்வொன்றும் சாணி மாகக் கூட்டி சூரணமெய்து வடிகட்டி கொண்டு சாலமே உதவி யவது வண்ணையிடுவது கொள்ளவும் நிதம் வியாத — வயிற் றரிசுல, உடம்பெரிச்சல, நெகைகள் தீரும் வீரியகிர்த்தி ண்டாகும்

காயச்சலகிராணிகரு மாதளச சூரணம்.

முதலாவோடு	.	அதிவிருதம்	.	.
இலவம்	.	முத்திரை	.	.
பெருப்பட்டை	.	பொருத்தகட்டைவோ	.	.
லவங்கபட்டை	.	சாகபத்திரி
புளியம்பழம் கொல	.	திருநெடு
சாத்திராய	.	சாத்திரபெதி	.	.
சுதைக்கிராமபு	.	கட்டி மாங்கொட்டை	.	.

இவைகளைச் சமஞ்சகூட்டி சிவாகவறுதது பொடி செயதுகொண்டு சாதிடைதெனிலொளவும், தீரும் வியாத — காயச்சல, நிச்சல, கிராணி, முருங்கு இவை களதீரும், காயச்சலிலுதிருந்தால் மறந் அதிகாரததுககு தயிரிலிடவும், பத்தியம் தயிரிசாதம் சாப்பிடவும்,

உஅ வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

மூலத்துக்கு சூரணம்

கடுக்காய் பொடி	விராகனிடு	கருணைக்கிழங்கு	விராகனி	அ
சீகம	.	உ	அவச்சாரம்	உ
திப்பிலி	..	க	சங்கொட்டை	..
அத்தி நுழியிலி	.	ச	ரோவாளம்	க
செவ்வியம்	..	ந	சிவையவோ	..
சித்திரமூலம்	உ			அ

இவைகளைக் கூட்டி சூரணம் செயது இந்த சூரணத் திடைக்கு ராட்டுச்சரங்கரைகலந்து பிறகு ஒருசொட்டைப் பாகு பிரமாணம் எடுத்து மோலிப்பெட்டு குழம்பாய் குழைப்பி சாப்பிடவும் அராத்திய மூலம் தீரும் ஒருமாத், இருபதுநாள கொள்ளவும்

இஞ்சி சூரணம்

இஞ்சி	...	கொடி வேலிப்படடை	...
வசம்பு	.	டுதுப்பு	..
கடுக்காய்	.	சீரம்	...
பெருங்காயம்	..	ரோஷ்டம்	.
சுக்கு			

இந்தப்படியே வகைஒன்றுக்கு விராகனிடையாகச் சோகது சூரணம் செய்நல்கொண்டு காலமெவ்வநிலை கொள்ளவும், தீரும் வியாதி — வாதி, அரோசிசம், நீர்ப்பாணம், குணம் தீரும்

பரங்கிப்படடை சூரணம்

பரங்கிப்படடை சூரணம் செயது அந்த நீரைக்கு மிளகு, திப்பிலிமூலம், தாமப்பாமம், சுரகு, இஞ்சிச்சரி சூரணம் பன்னிரெண்டு சூரணம் கலந்து காலமெதெனில கொள்ளவும் அந்திக்கு பங்வினனெய்யிலசொள்ளவுட தீரும் வியாதி - சூலைக்கடுப்பு, இடுப்பு கடுப்பு வலியிவைகள் தீரும்.

சூரண வகைப்படலம் முற்றற்று

புடம்போடுமவகைப்படலம்.

காடை புடம	விராடடி	...	உ
கவுதாரி புடம	”		ந
தும்கிடம	”	...	ய
ஏனமவைராகம	”	...	நய
கெல புடம	”	..	நா
கனடி புடம	”	.	நக
எ ரி ப பு,			
கீடம	விரகு	...	க
கமலம	விரகு	...	உ
ராககினி	சஎரு

விரகு ஒரு சாணநீளம் இரண்டுவிசை கனதியாயிருக்க
ணடும

புடம்போடுமவகைப

படலம் முற்றற்று

நடு வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

தனவந்திரி அனுபோகம்

மூன்றாவது

செந்தூரவாகைப் படலம்.

அயககாந்தச செந்தூரம்.

அயப்பொடி பலம் உ | ஊசிக காந்தம் பலம் உ

இவை இரண்டையும் கலவர்த்திய போட்டு பொத்தலை
கையாந்தகரைசா ரவிட்டு ஆட்டி ரவியிலவைத்து அரை
கெசம் புடம் போடவுட இ டி யேதூசம் போடால்
செந்தூரமாகும் அராயிந்திய சிவியிலடைந்துகொ
ளவும் (நீரும் ஈரம்) நீரமபல நீர சொலவ, நீரேரு
சோகை, பாண்டி, இலவாருசா திரணில் கொடுத்த
நீரும், வாய்விட்டு அந்தச் சிவியிலடைந்தும் பதர்
உப்பு கூட்டிக்கொள்ளவும், நீர் மண்டலம் அல்லது
மண்டலம் சாப்பிட விபாதி நீரும்

அயச செந்தூரம்

அயப்பொடிபை எலுமிச்சம் சாற்றில் ஊர்போட்டு
நாளேச்சாற்றில் அரைத்து மூன்று படம்போட செந்
தூரமாகும்

அயப்பொடி பலம் உ டி ரவியிலடைந்துகொ
ளவும் ஊரில் கொடுத்தும் போட்டு மாயிலங்கம் இலை
அரைத்து போட்டு சொல்ல பாக்களவுமபலம் ரவியில்
வைக்கவும் ராயத்திரசு பெற்ற கலவர்த்திய போட்டு
தூள்செய்து வைத்துக்கொண்டு,

மிளகுபலம் க, வந்ததுவழிகடம், ரெய பலம் க, சாக
கரை பலம் க, லேகியமா செய்துக்கொண்டு கவ விராக

சுரமுனிலோ விராகனி.	க	பொருட்குடடைவோ	க
சிறுதேககு	.	சததிரசாரம்	க
யெவசசாரம்	..	வசம்பு	க
மஞ்சள	..	மரமஞ்சள	...

இதுகளெல்லாம் ஒன்றாய் கூட்டி யிடித்து சூரணம் செய்து யிதில்கண்டபாதி சாசனாந் து அந்நிசநதி இரண்டு யேனையும் வெள்ளில் தொள்ள சிதவாதம் குணம் பழையம் வடபாண்டு மந்தாசகி னி மரமகவாசம் - அருசி - வாநதி அசோணவரக முடிவாய வியாதியும் தீநா இதற்கு பாசகவடி பொலபம் திறகு அருக காட் இலைகளளியெரும கா பொலபம் வந்து ஒருகழை முனறுகுளிகை சாலை மறு வரும் ஒருநிலை அநதிமரு நன்க குமிடலாம் சாசனாந் து விடபம் நல்லது அனுபாணம் சூரணமுமெனவாய் உண்டாட்டினால் தேரிவிடலாம் வியாந் குணமுந் து கொடுக்கும்

விளங்காதிச சூரணம்

வாயவிளகம், சி பிளி, எலம், திவகுநகம், லவுங்கபாடடை இதுவொவ்வொன்று ஒப்புச் சககு, திபபிளி, நிரகு ஒவ்வொன்று வாய்கு பொது கூட்டிசூரணம் செய்து சூரணவகை பாசனாந் து தாவமேகமுஞ்சி கொள்ள சாலைசுவாசம் திறம் கூட்டம் - தீநம் தீபனமுண்டாம், இதற்கு சாசனம் மறுமடி யினை ஒருமலாலே சுவாசமானால் சாசனம் கேடு சூரணம் தொள்ளவும்

வேறுஇஞ்சிச சூரணம்

விஞ்சி	பலம்	க	தொஷடம்	அறைக்கால
சாககரை		உ	தொநாமுனி	அறைக்கால
திபபிளி		உ	சிவாபடி	.. வீசம்
விளகு	..	உ	வாயவிளகம்	.. வீசம்

உச வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

சீராம	பலம	வ	அதிமனோரம	பலம	விசம
கிராமபு		உ	விலாமிசசமவொ		விசம
ஜாதிகரய		உ	லவுங்கபதவி		விசம
ஏலம		வ	பசுவின ரொப		உ

இவைசனையெல்லாம் சூரணமசெய்து நலவெண்ணெய விட்டுக் கொழிப்பி சநங்கோழி ஐயக கொழிப் புடலவாங்கிட பொட்டு கொழிப்பதை சொழிப்பவ ல வாய் வந்ததா வாத்தொச்சச்சரா படி உ மிளகு சமவாரிச்சரா படி உ வாயா நகரைச்சரா படி உ சநங்கோழி படி உ லவெண்ணெய படி உ டுகளைஎல்லாம் அநிபயிலவதது கூயநிற போது அநதமருந்திவ கோழிலயாபுட்பபொட்டு லேகிய பகருவததிவ யிரககி கொழிலுமஸப யெடுகதுபபோட முரிதுணுணாததலய உலாகதி சூரணமசெய்து இரண்டு வேளையும் இரண்டுவிராசனிலட தேவீரசாபபிடவும இதா குபகதியம பசுவினபால கோழிகுகறி புளி கடுகு நலவெண்ணெய இவை ஆகாது இநத ஒளஷதம ஒருமண்டலம சாபபிடவும கடுகுசூலைகளதீரும,

கட்டுசூலைககு கூககுடாதிச சூரணம

சச கு விடாகனிடை	ந	சிபிடுககுது	விராகனி	ந
குடாபி	ந	வாயவிநகமது		ந
மிளகு	ந	சிதககககக		ந
சித்திரமூலம	ந	கடுகுநோகணி		ந
திப்பிலிமூலம	ந	பரங்கிபபட		ந

இவைசனே சூரணமசெய்து நலவெண்ணெய விட்டுக் கொழிப்பி சநங்கோழி ஐயக கொழிப் புடலவாங்கிட பொட்டு கொழிப்பதை சொழிப்பவ ல வாய் வந்ததா வாத்தொச்சச்சரா படி உ மிளகு சமவாரிச்சரா படி உ வாயா நகரைச்சரா படி உ சநங்கோழி படி உ லவெண்ணெய படி உ டுகளைஎல்லாம் அநிபயிலவதது கூயநிற போது அநதமருந்திவ கோழிலயாபுட்பபொட்டு லேகிய பகருவததிவ யிரககி கொழிலுமஸப யெடுகதுபபோட முரிதுணுணாததலய உலாகதி சூரணமசெய்து இரண்டு வேளையும் இரண்டுவிராசனிலட தேவீரசாபபிடவும இதா குபகதியம பசுவினபால கோழிகுகறி புளி கடுகு நலவெண்ணெய இவை ஆகாது இநத ஒளஷதம ஒருமண்டலம சாபபிடவும கடுகுசூலைகளதீரும,

பூபதிச சூரணம்,

மீழாநெல்லிவோ பலம்	ச	மிளகு விராகனிடை	உ
பெரிவி விராகனிடை	உ	மாதளை ஒடு	உ
தாதிக்காய	உ	புலவம்பிசினி	க
நாங்கொட்டை	உ	சிரம	க
பெருமரப்பட்டை	சு	வெங்காயம்	க
முத்திரப்பழம்	க	ரிமுளளி விரை	க
ராமபு	க	பூக்கிவிரை	க
அரத்தை	க	அதிவட்டையம்	க
பலம்புரிக்காய	க	கககு	க
ரதகுப்பை	க	குருசாணி ஓமம்	க
பாயவிளங்கம்	க	அபினி	க
இளங்கொட்டை ஒடு	ரு	நெல்லிப்பருப்பு	ந

இவைகளை இளவநுட்பாச வருந்து சூரணம்செய்து
ரு கடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெந்நீர்லாவது சா
மிட கிராணி, பித்தக்கிராணி, அதிராம, சூலை, பெருமல,
பூரைச்சல, வயற்கருப்பு இவைகள் திரும், இச்சாபத்தியம்

இருமல தீர இண்டாதி சூரணம்

இண்டாவோட்டை, கண்டங்கத்திரிவோ, சுளாவிரை
வோ, சிறுநீர்க்கு சமனாகக்கூட்டி சூரணம் செய்து தே
னில கொள்ள இருமல தீரும்

அதிசாரக்கிராணிகள்தீர தாடினசசூரணம்.

மாதளங்காய		மாங்கொட்டைப்பூப்பு
வில்வக்காய		பூதப்பூ
கிராமபு		பெருங்காயம்
சாதிக்காய		எலம்
புனியம்பழம் ஒடு		பெருமரத்தூபப்பட்டை
விளாம்பிசினி	க	பொன்னுக்கட்டைவோ
அபினிமருந்து		கரிவேப்பிலையீர்க்கு
இருதுப்பு		வாயவிளங்கம்

உக வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

வெந்தயம்	..	அதிவிடையம்	
சாதிபத்திரி	...	களாச சிபருப்பு	..
சீரகம்	.	சடைக்கஞ்சாவிரை	..
சுககு	.	கருஞ்சீரகம்	.
வெப்பாலை அரிசி		மிளகு	..

இதுகளை வகைஒன்றுகளு விரகனிடை உபாகமசோ
தது யிளவருபடாய வறுதது பொடிசெய்து வடிக்கடிக
கொண்டு பதனம் பண்ணவும் டுதசஞ்ஞாணம் எருமைந
தயிரிலேயாவது வெயிலேயாவது வெந்நிரிலே சாப்பிட
வும் பத்தியம் லக்கிரி கொழி மாங்கிலுமாகாது பண்டிமாகி
ஷம் ஆகும்

சந்தநாதிச சூரணம்

சந்தநம்	.	அதிமதுரம்	...
கோரைக்கிழங்கு ..		முத்திரிப்பழம்	...
சன்னாகசூரம்		பொடிபழம்	..
பிலுப்பப்படு	.	செங்குணிரி சிழங்கு	.
விவாமிச்சம்		பொடிபழம்	...
வெலிபருப்பு ..	.	பொடிபழம்	..

இதுகளை சமஞ்ச சேர்த்து சூரணம் செய்துகொ
ண்டு பவராச சிபருப்பு சமஞ்சக்கூட்டி குறுகு சூரணம்
ஒரு கடிப்பிமாணம் கொள்ளவும், இதில் தீரும வியாதி —
சை, சூல, உடம்புயெர்ச்சூல, பிரமேகம், பரிசுத்தம் அந்ந
வண்ணம் தீரும

ஏலமனாதிச சூரணம்

ஏலம்	.	தாமரைப்பூவிறகுள் இருங்கு	
நற்சீரகம்	.	ம அருமபு	..
அதிமதுரம்	..	அகிலக்கிழங்கு	
திபிவி		சடாமாஞ்சில	..
கோரைக்கிழங்கு ...		சூதநம்	.

உஉ வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

மகா அசுவகெததி சூரணம்

கையாந்தகரைசூரணம்	விருதிபபிளி	விராகனி	கரு
தேவதாரம	கஉ
ஏலம்	கச
மிளகு

இதுகளைல்லாமற் றிது சூரணிதன் மனஞ் சாகக்
ரைகலந்து விராஜன் ட பட்டமும் சிஞ்சிட நி - பழக
ரங்கள், அஸ்திசுரம் ப நீரும்

காமாலீககமகமைய சூரணம்

சுகரு	பலம்	சாநிதகாய	பலம்	க
மிளகு	க
திபபிளி	க
வாயவிளங்கம்	க
கடுக்காய	க

இதுவெல்லாமற் றிது சூரணம்மேய் திதுளநிறை
கரு சமனிடை அடைவாடி திறந் துபட்பாட்டு ஒன்றாக
கலந்து ஒருகடி பிபமாணம் வெளிவகலந்து சாபபிடவும்,
காமாலீ வீகம தீரும், பிசாபபிசயம்

தாவாககிளிச சூரணம்

ஓமம்	விராகனி	தட	க
பெருங்காயம்	க
வாயவிளங்கம்	க
பஞ்சலவணம்	க
அத்தத்திபபிளி	க
கடுகுரோகனி	க
கருஞ்சீரகம்	க
கண்டங்கத்திரி	க
சிறுவழுதிலேவோ	க

காபபூராதிச சூரணம்

காபபூரம்	பலம்	உ	இலவம் பிசினி	பலம்	உ
ஏலம்		உ	லவங்கபாட்டை		உ
கிராமபு		உ	அதிமதுரம்	..	உ
சிறுநாகபூ		உ	சீரகம்		உ
கருஞ்சீரகம்	..	உ	முத்திரிப்பழம்		உ
பேர்ச்சமபழம்	...	உ	சடாமாஞ்சில		உ
கடுக்காய்		உ	தானற்காய்		உ
நெல்லிப்பருப்பு		உ	செங்கழிகோஷ்டம்		உ
கூகைநீர்		உ	மரமஞ்சள		உ
சாநிசகாய்	.	உ	சாநிபதநீர்		உ
சிராமபு	.	உ	கொததுமலளி	.	உ
மஞ்சள		உ	கயச்சோளம்	..	உ
காபபூ"சிலாசிதது		உ	சாதநிர்பேதி		உ
சாந்தம்	.	உ	கிராந்திநகம்		உ
ஆனந்தியினி	.	உ	காடநிபபேனவோ	.	உ
நெருஞ்சிவோ	..	உ	பெருப்பு நெருஞ்சிவோ		உ
நாடலாக்கிழாது		உ	நிலப்பனைக்கழங்கு	...	உ
கோவை பழங்கு		உ	நல்லசந்தம்		உ
பொன்னாம்பா		உ	நிலாவிவா		உ
பொன்னாக்கணியோ		உ	கிழாநெல்லிசமுலம்		உ
கெதநாணியைவோ		உ	சீந்திலகொடி		உ
மருளிவோ		உ	பிரமிசமுலம்	.	உ
மாகாந்திவகு					

இதுகளெல்லாம் ஒன்றையசகூட்டியிடுகது இளநீர்வாரா
 நனியிசநாதி நீழலுணாததராய உலாகுதி சூரணத்திறகு
 மருத சாகசுரகலந்து ஹக சூரணம் மூன்றுவில
 பிரதம பகவினபாலிலாவது பசும பெயயிலாவது பரச
 பசுமழவிவா வாவது முத்திரிப்பழத்துடனேயாவது சாப
 ிடவும தீரும வியாதி - இருபதுவகைமேகங்கரும் - மூத
 ிகஞ்சுளசியும் - நீரிழிவு, இதுகளெல்லாம் தீரும. பத்தி
 பம் புளி - புகையிலைக்கவும

கொள்ளவும் தீ நம் வியாதி மேகவியாதி புரையோடின இரணம் யாவும் தீ நம் இச்சாபத்தியம்

திராட்சாதி சூரணம்

திராட்சப்பழம் 1 லம்	2	அலகிழங்கு 1 லம்	2
முந்திரிப்பழம் .	2	அநீமதும்	2
கெலனு பொரி ..	2	பெரியம் பழம்	2
நன்னூரி வோ	2	கூலாகர் ..	2
வெட்டி வோ	2	கெ. சிப்பாய், ...	2
கோரைக்கிழங்கு ..	2	கலாபம்	2
சாதிக்காய்	2	காத்பத்திரி .	2
கிராமபு .	2	சிறுநாம்பு	2
பெருநாகப்பூ	2	தாபினி .	2
ஏலரிசி ..	2	கொத்தமல்லி	2
ஏலாமிச்சம் வோ ..	2		

இவைகளை சூரணம் செயது அதற்கு சரியாத சாகுகரைகலந்து பசுவின் மாஸிலாவது பசுவின் மெய்யிலாவது தெள்ளாவது திருசுடிப்பிமாணம் சூரணம் இவைகளை யுபசாபிதவும் திருகளிச்சீரும் விசாதி தாக்கரம் பாணம் ரோகம் காமாகை ரததமுத்தியம் உள்ளங்கையொரிச்சல சிறுநாமஞ்சள நிறமாயிராவது கலைசி நுகிருப்பு முச்சுச்சு இது களத்தீரும் கடுமபத்தியம்

ஏலாதிச சூரணம்

ஏலம் விராகனிடை	2	தாபினிபூரம் விராகனி	2
கிராமபு ..	2	மிளகு .	2
தாளிசபத்திரி	2	சிறுநாகை	2
திப்பினி ..	2	சிறுநாம்பு	2
காதடைசுங்கி	2	இந்தப்பூ ..	2
வளையலுப்பு	2	பொட்டிலுப்பு	2

இதுகளெல்லாம் சூரணம் செயது தாக்கரை மூன்று பலம் கலந்து விராகனிடை சூரணம் எடுத்து பசுவின் மெய்யிலாவது

௨௮ வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

ஈளை இருமலககு சூரணம்.

சுககு	பலம்	க	தாளிசபத்திரி	பலம்	௨
மிளகு	...	க	கொடிமுந்திரிகை	...	௩
திப்பிலி	...	க	சிரம்	..	
ஏலம்		உ	கோஷ்டம்

இவைகளை சூரணம் செய்து சேலம் சாககரை சமனாய்சே
தது சாப்பிடவும் தீரும் வியாதி-இருமல பித்தவாடவு பி
சூலை சத்திசூனம்ம இசாபத்தியம்

தாளிசபத்திரிசூரணம்

தாளிசபத்திரி	பலம்	ய	லவுங்குபட்டை	பலம்	
கிரிகடுகு	..	க	அருகிரகம்	...	
திப்பிலி	..	ச	யானைத்திப்பிலி		
கோஷ்டம்	...	க	சிரம்	...	
கொத்துமலவி	.	ச	கிராமபு		
வாய்விளங்கம்		ர	ஏலம்	.	
சாதிக்காய		க	சட்டாமாஞ்சில		
சோம்பு	..	க	வாலமிளகு	.	

இவைகளை யெல்லாம் சூரணஞ்செய்து சாககரை சமனா
சோதது உருதுகொண்டு செய்யிட்டுண்டு வேளையும்
பபிடவும் தீரும்வியாதி அளவசம் காசம் பித்தவெடை
பித்தபாண்டு கிராணி விமல விககல கைகாலெவ்வு இவை
களெல்லாம் சாரசமாகும் பத்தியம் புனி - புனகூரகா

நிலாவிரைச சூரணம்

நிலாவிரை	பலம்	ர	மிளகு	பலம்	
சுககு	.	ச	வாய்விளங்கம்	.	
ஒமம்	.	ர			

இவைகளை சூரணிததுகொண்டு சாககரை பலம்-டு
தது ஒரு கரணடிபிரமாணம் இரண்டு வேளையும் வெநீரி

கொளளவும் தீ நம வியாதி-மேகவியாதி புரையோடின இரணம் யாவும் தீ நம இச்சாபத்தியம்

திராட்சாதி சூரணம்

திராட்சப்பழம் 1 லம்	2	அலகிழங்கு	பலம்	2
முந்திரிப்பழம் ..	2	அதிமதுரம்		2
நெல்லு பொரி ..	2	மபரிச்சம் பழம்		2
நனனூரி வோ	2	கூடைகோ ..		2
வெட்டி வோ	2	லெ ஸ்பாடுபடி	...	2
கோரைக்கிழங்கு ..	2	உலகாக்கம்		2
சாதிக்காய்	2	நாதிபத்திரி	..	2
கிராமபு	2	சிறுக்கிப்படி		2
பெருக்கிப்படி	2	தடயினி		2
வலரிசி ..	2	கொகறமலனி		2
விளாமிச்சம் வோ ..	2			

இவைகளை சூரணம் செயது அறுகு அரியாக சாககரைகலந்து பசுவின் பாலிலாவ பசுவின் மெயிலாவது தெனிலாவது இருகாட்டி மாணம் சூரணம் பூரணம் வெளையும் சாப்பிடவும் இதுகளி ிதீ நம வியாதி நாசகம் பாண்டு போகம் காமாலை ரத்தமுக்தியம் உள்ளங் றவெயிரிச்சல சிறுநீரம்ஞ்சள நிறமாயி றவெயது கலைநுகி நுபடி முரையச இதுகளி தீ நம கடுபத்தியம்

வலாதிச சூரணம்

எலம்	விராகனிசுட	10	தடயினிபுலம்	விராகனி	10
கிராமபு	..	10	மிளகு	...	10
நாசிசத்திரி		10	செரிசதை		10
தடயினி	..	10	சிறுக்கிப்படி		10
காகடைக்கி		10	இருதுபடி		10
வலையலுபடி		10	பெட்டி லுபடி		10

இதுகளெல்லாம் சூரணம்செயது சாககரை மூன்று பலம் கலந்து விராகனிடை சூரணம் எடுத்து பசுவின் மெயிலாவது

மௌ வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

ஈளை இருமலுக்கு சூரணம்

சுககு	பலம்	க	தாளிசபத்திரி	பலம்	௨
மிளகு	...	க	கொடி முத்திரிகை	...	௨
திப்பிலி	..	க	சீரகம்	..	௪
ஏலம்		௨	கோஷ்டம்	...	௧

இவைகளை சூரணம் செய்து சேலம் சாககரை சமனாய்சோதது சாப்பிடவும் தீரும் வியாதி-இருமல பித்தவாயவு பகக சூலை சத்திசூனம் இச்சாபகதியம்

தாளிசபத்திரிசூரணம்

தாளிசபத்திரி	பலம்	ய	லவுநகபிடடை	பலம்	௧
திரிக்கு	..	க	அங்கிரா காரம்	...	௪
திரிபாதி	.	க	யானைதிப்பிலி	.	௧
கோஷ்டம்	..	க	சீரகம்	...	௧
கொத்தமலலி		க	கிராமபு		௧
வாயவிளங்கம்		ச	ஏலம்	.	௧
சாதிக்காய		க	சாமாட்சில		௧
சோமபு	..	க	வாலமிளகு	..	௧

இவைகளை யெல்லாம் சூரணஞ்செய்து சாககரை சமனாய்சோதது சாப்பிடுகொண்டு மெய்யில் இரண்டு வேளையும் சாப்பிடவும் தீரும் வியாதி அஸ்திசூல தாகம் பித்தவெடடை பித்தபாண்டு கிராணி விமமல விககல கைசாலெர்வு இவை களெல்லாம் சாட்சமாதும் பததியம் புளி - புகையாசாது

நிலாவிரைச சூரணம்

நிலாவிரை	பலம்	௪	மிளகு	பலம்	௧
சுககு	.	க	வாயவிளங்கம்	.	௧
ஒமம்	..	௪			

இவைகளை சூரணித்துக்கொண்டு சாககரை பலம்-௫ சோதது ஒரு கரண்டிபிரமாணம் இரண்டு வேளையும் வெநீரில்

பீய - நரிகழ - காமாலை சூரடம் க்ஷயம் பாண்டு அதிக
நாகம் - சரீரநடுக்கம் இந்நவியாதிகளெல்லாம் தீரும்

அகவகைநதி சூரணம்

கிராமபு	விராகனிடை	க	காளிபதரி விராகனி	௫
ராகபு	.	உ	பெருஞ்சீரகம்	௬
ஏலம்		ங	கொத்துமணி ..	௭
வவுங்கப்பட்டை		ச	மிளகு	அ
சிப்பிலி		ய	அழகஞ்ஞவோ ...	௬
கக்கு	.	உ		௨

சேலத்துசாக்கரைசமனாச சோதது வெய்யலில் உலரத்தி
நீணஞ்செய்து சாகையோடு கலந்துசொண்டு யயிலா
யது நேனிலாவது சாட்டிடலாம் கீரும்விடாதி - நுமல
கரம் உஷணம் முதலான சகலவியாதிகளும் கொடுக்க
லாம். இதில் அழகஞ்ஞவோ சரீரமெய்து கொள்ளுவே
ண்டியது மற்ற வகைகள் இளவருபாய செய்யவும் இச்சா
டகதியம்

அறுவகைச்சூரணம்

சீரகம்	பலம்	க	சினாலவுங்கப்பா டை பலம்	௬
அதிமதுரம்		க	சதருபை	௬
கிராமபு		ர	கொத்துமணி ..	௬
கருஞ் சீரகம்		க	சீனிநெய்	௮

சூரணமெய்து சொண்டு அந்நி சரீரமெய்தவும் தீரும்
வியாதி - குலை எரிவு பெருகவளி சிரகமெய பித்தநா ண
ணணிரபாயச்சல பெலன நத்திநாகம் உண்டாகும் கிரு
மிபூசகி இடுபுவலி கலுடைப்பு பித்தம் செவியெய சேத
நம்ம தொண்டைப்புண பரீரத்தின நீர கட்டு இவையெல
லாம் தீரும் இச்சாபததியம்

அ

அட்டவணை

விஷயம்	பக்கம்	விஷயம்
மேகவியா திகளுககுநிலக		காதிலசீழுவா-தலு க்கு
கடம்பையிலேணணை எக		எணணை ..
மேகத்தினுவினேதவாகளு		சிகதாதிஎணணை ...
ககுநலலெணணை	,,	நினவுககுபூசஎணணை
குளிராசுசெணணை	எ எ	கண்டமாலைககுஎணணை
மண்டைகுடை+சலுககு		அடகெகணணை ..
எணணை	... ,,	

தஞ்சாவூர்

இந்து குடுமப

அனுபோக

வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

அட்டவணை (மீட்டர் பற்றா)

இரண்டாமபாகம் அச்சிட்டு வருகிறது

விசேஷமாயிருக்கும்

அட்டவணை.

எ

பக்கம்	விஷயம்	பக்கம்
கணம் உபபிசமகோழை	விலவாதிமாததிரை	௬௫
டடு இளைப்புகுமருந்து	இரசச்செந்தூர்	
நதேதோஷமவலிப்புமலக	மாததிரை	.. ௬௬
கட்டுக்குமருந்து	பாலசஞ்சீவிமாததிரை	..
நதமவயறுவலிசெறியா	இராமபாணககுளிகை	..
மாநதததுக்குமருந்து	ஏலாதிமாததிரை	.. ௬௭
நதவலிப்பு காககை	இருமலுககுசஞ்சுரணம்	..
வலிப்புக்குமருந்து	சஞ்சீவிசுளிகை	..
நதவீக்கமவிஷவீக்கம்	பேதிமாததிரை	.. ௬௮
ரமநீரகட்டுக்கு		
கியாழம் ...	எண்ணைவகைப்படலம்	
பபலமாநதததுக்குமருந்து		
முாதாதிக்குளிகை	ஜாதிககாயஎண்ணை	எய்
ககலவயிறறுக	கொதிப்புக்கணத்திறகு	
கடுப்புக்கு	எண்ணெய்	.. எக
தக்கடுப்புக்குமருந்து	மாநதப்பொருமலுககு	
திமதுரமாததிரை	எண்ணெய்	..
ஜமிாதசஞ்சீவிசுளிகை	எரிகணத்திறகுஎண்ணை	எஉ
பேதிக்கு அமிாதசஞ்சீவி	முகக்குக்கணத்திறகு	எண
லிங்கக்குழம்பு ...	எண்ணெய்	..
புபதிமாததிரை ...	உலாநததேகத்திறகுமபதி	
பதிபூபதிமாததிரை	நெட்டு கணமவெட்டைசுர	
ரலாதிமாததிரை ...	த்திறகு எண்ணெய்	..
டவொதிமாததிரை	தோஷமஒனபதுமாநதம்	
றபூராதிமாததிரை	ஒனபதுபதிநெட்டுக்கணத	
காடாசுழிமாததிரை	த்திறகுஎண்ணை	.. எக
கோரோசனைமாததிரை	மாநதகோடரிஎண்ணை	..
சஞ்சீவிசுளிகை	தேங்காயஎண்ணை	எச
ரோசனசணபகப்பூ	மாநதத்திறகுநலலெண்ணை	..
மாததிரை ...	சூரியபுடநலலெண்ணை	..
ஸதுரிமாததிரை	சனனிசுரத்திறகுவேப	
நருமாததிரை ...	பெண்ணை	.. எடு
பூரமாததிரை	கரப்பாணுககுஎண்ணை	..

இந்தகுடும்ப அனுபோக
வயித்திய இராஜரத்தினசிந்தாமணி
அட்டவணை.

விஷயம்.

பக்கம்

விஷயம்

பக்கம்

சுதநிவகைப்பாடலம்.

பவழசுத்தி	க	அஞ்சனகரலசுத்தி ..	10
லிங்கசுத்தி ..	,,	ராசசுத்தி	
நெவுரிகுத்தி	,,	நாமபரிசுத்தி	
வீரசுத்தி	,,	ராசசுத்தி ..	
பூசுத்தி	,,	நாசசுத்தி	
வெள்ளைசுத்தி ...	10	காரியசுத்தி ..	
சுந்திரைபலசுத்தி	,,	பொன்னிமிலைசுத்தி ...	
சிலைசுத்தி	,,	அபிஷேகசுத்தி	10
அரிசுத்தி	,,	சலமதசுத்தி	...
சிலாசுத்தி ..	,,	பொவாசுத்தி	
சலநாசுத்தி ..	,,	சேநாபாசுத்தி	
நெருடாசுத்தி	,,	சிவசுத்தி	
சினசகாரசுத்தி	,,	அமுதகுறவோசுத்தி	
பெரிசுத்தி	,,	அனுபதநாசுத்தி	
சுககிலசுத்தி	,,	ராசசுத்தி	
குந்திரிகசுத்தி ...	10	கொந்தசுத்தி	
காரதசுத்தி ...	,,	சாளகமசுத்தி	10
கொந்தசுத்தி ...	,,	வெள்ளைபாஷாணசுத்தி	
ராசசுத்தி	,,	ராநிலங்கமசுத்தி	
முடிதாசுத்தி	,,	மனோசுத்தி ...	
தாரகசுத்தி ...	,,	துததமதுருசுத்தி ...	
தொட்டிப்பாஷாணசுத்தி	,,	வெவசாரமசுத்தி	
மயிலதுததமசுத்தி ..	,,	கமரிசுத்தி	
துருசுத்தி	10	எலிபாஷாணசுத்தி	
சகஸ்திரபேதிசுத்தி	,,	குங்கிலியசுத்தி	



1463

மக்கியகவனிப்பு

1275

என நண்பர்களே கவனியுங்கள்,
அதிகதகத்தில் கண்டிருக்கிற பிரகாரம் கைகண்ட
அப்போக ஒளஸதங்களை செய்துகொண்டிருக்கிறார்களா
சில ஒவ்வொருவரும் தாமதாமே வயித்தியாவதற்கு யா
தொருதடையிராது.

சரசமானபல்நோயினபொடி

பொட்டளம் 1 - கரு கிறையம் 0—2—0

வியாபாரிகள் 25 பொட்டளம்குறை

யாமலவாங்குபவர்களுக்கு 2—8—0

தீருமவியாதி பலநோய் ஈருவளருதல் சீழ்வடிதல் நா
ரமம் பலஆடுதல் இப்போபட்டவியாதிகள் நீங்கும்

கைகண்டவிலவாதித தயிலம்

புட்டி ஒன்றுக்குகிறையம் . 0—8—0

மொத்தமாய் 10 புட்டிவாங்குபவர்க்கு 4—6—0

தீருமவியாதி கணளிச்சல காலளிச்சல வயிற்று
யம் மண்டைகுடைச்சல இதுகளநீங்கும்

மற்றஒளவுதங்களைஎல்லாம் கைநோட்டிசில
தெரிவிப்போமாக.

சிககப்பூர், பிளங்கு சிலோன, மோமென, ரங்
கோன, இன்னம் அனேகதேசங்களுக்கும் அனுப்புகிறபடி
யால் வியாபாரிகளுக்கு மொத்தமாய் அனுப்பும் விஷயத்
தில்போஸ்டேஜசாஜ் எங்களுடையது

சென்னபட்டனம் கிருஸ்துங்குளம் வடமலை
மேஸ்திரி வீதி 17 - வது நெ. வீட்டில பெற்றுக்கொள்
ளலாம், வேண்டியவர்கள் மணியாடா அனுப்ப
வேண்டியது ரிப்பிளைஎழுதுபவர்களுக்கு
பதிலஉதரவுகிடைக்கும்

1896ஆ
ஏப்ரல்மீ }

இப்படிக்கு
கோ. இலட்சுமணமுதலியார்.

அட்டவணை.

விஷயம்	பக்கம்	விஷயம்	பக்கம்
தங்கபறபம் ..	௩௮	குழந்தைகளுக்குபேதி	
நிலஆவாரைபற்பம்...	"	கரு ..	௪.
காரியபறபம் ...	௩௯	சுரத்துக்குஆனந்தவைரவ.	
பவழபறபம் ...	"	விஷ்சுரத்துக்குகுளிகை	௪௪
கலனகொம்பு பறபம்	"	சனனிகுராதனதிகுளிகை	
குமற்பறபம்	௪௦	சுரத்துக்கு ஏலாதிகுளிகை,	
சீமைகலனாபறபம்	"	சீதசுரத்திற்கு குளிகை	௫௪
நாட்டுக்கலனாபறபம்	"	சுரதிறகுமாததிரை	
அரிதாரபறபம் .	௪௧	வாலசஞ்சீவிமாததிரை	
பொட்டிலுப்புபறபம்	"	வேறுவிதம்	௫௬
கலலுப்புபறபம் .	"	பிள்ளைகளுக்குசுரத்திற்கு	
வெள்ளைபாஷாணபறபம்	"	மாததிரை	
பூரபறபம் ...	௪௨	பெருவாரிகாயச்சலுக்கு	
மாததிரைவகைப		மாததிரை	
படலம்.		விஷ்பேதிகுமாததிரை	
பேதிகுபூபதிமாததிரைசங்		கோரோசனைமாததிரை	௫
வயறுவலிகுமாததிரை	"	சினனயேலாதிமாததிரை	
இரவு அயராதுமாததிரை	"	சுரத்துக்குமாததிரை	
வெட்டிவோமாததிரை	௪௪	பாலபூபதிமாததிரை	
நாலாமுறைகாயச்சலுக்கு		வாலசஞ்சீவிகுளிகை	
மாததிரை	"	பஞ்சுரத்தினகுளிகை	
குளிர்காயச்சலுக்கு சீதா		குழந்தைவாகடம்	
ராப்பாணம் .	௪௫	இருபத்தொன்றுமாந்த	
கிருண்வச்சிரகபாடமாத		ரோகமவகை .	௫௮
திரை ...	"	மாந்தரோகங்களினகுணம்	
ஜனனிசுரத்திற்கு மகா		மாந்தத்துக்குபச்சிலை	
வைரவரசம் ...	௪௬	சாறு	௫௯
காயச்சலுக்கு பா		மாந்தத்துக்கு குழம்பு	
ருத்திராசம்	௪௭	மாந்தத்துக்குகுடிநீர்	
ரங்களுக்கு அழகிய		மாந்தத்துக்குகியாழம்	௫
ககனகுளிகைகள்	"	மாந்தத்துக்குகுளிகை	௫௬
தகள் சுரத்திற்கு		அறுபாணம்	..
திரபேதி ...	௪௮	உளைமாந்தம் உடசுரமளலு	
		புரிககிக்குமருந்து	௫

அட்டவணை.

ந

விஷயம்	பக்கம்	விஷயம்.	பக்கம்
சிவதைசுத்தி	யரு	ஏலமனாதிசுக்ரணம்	உசு
ரணனெயசுத்தி	,	நாயசசலகிராணிககு மாத	
ஊமததலாவிரசுத்தி	,,	ளசக்ரணம்	.. உஎ
சுகஞ்சுத்தி	,	முலததுககுக்ரணம்	உஅ
ரட்டகொட்டைசுத்தி	,	இஞ்சிசுக்ரணம்	,,
மாசிகநாயசுத்தி	... ,,	பாங்கிபட்டைசுக்ரணம்	,,
க்ரணவகைப்படலம்.		புடம்போடுமவகை	உக
சாததிறகுக்ரணம்	யசு	செந்தூரவகைப்படலம்	
அசுவகெந்திசுக்ரணம்	யஎ	அயகதாசசெந்தூரம்	நய
அறுவகைசுக்ரணம்	,	அபசசெந்தூரம்	,,
ளேடுருமலுமகுக்ரணம்	ய	அரிதாரசசெந்தூரம்	நக
ரளிசபத்திசுக்ரணம்		காடிக்காசசெந்தூரம்	,,
லாவிரசுக்ரணம்	,,	பெருக்கசசெந்தூரம்	நஉ
ரட்டசாதிசுக்ரணம்	யசு	தரளக்கசசெந்தூரம்	,,
லாதிசுக்ரணம்	,,	பசசெந்தூரம்	,,
எலாதிசுக்ரணம்	உய	தரமருதசசெந்தூ	,,
ரதிசுக்ரணம்	உ	ரிம	.. நக
அசுவகெந்திசு		அயக்காசசெந்தூரம்	,,
க்ரணம்	உஉ	மலபுப்பசெந்தூரம்	நச
லைவிக்கமகரம்		மட்டசெந்தூரம்	,,
க்ரணம்	,,	பரிசசெந்தூரம்	நடு
ரவாகமினிசுக்ரணம்	,,	பற்பவகைப்படலம்.	
ளோபகாதிசுக்ரணம்	உக	பரிசபற்பம்	.. நசு
வறுடுஞ்சுக்ரணம்	,,	அண்டபற்பம்	,,
பட்டுக்ரணம்	உச	அரிதாரபற்பம்	... ,,
புதிசுக்ரணம்	உரு	தாளகபற்பம்	.. நஎ
நமலதீர இண்டாதிசு		தாளகபற்பம்	..
க்ரணம்	,	கெந்தகபற்பம்	..
நிசாரககிராணிகள்தூ		நாமபபற்பம்	
மாடினசுக்ரணம்	,,	வங்கபற்பம்	.
நொதிசுக்ரணம்	உசு	துஞ்சுபற்பம்	.

விடைசெந்தூரததைசோதது (உள்ளே)றுசகு வ விராக ;
விடை ஒருகாளைகது ஏழுவளை கொடுக்கவும் பாண்டு
வகை சோகை வெல்லாமதீதும்

அரிதாரச செந்தூரம்.

ரசம் , விராக க | அரிதாரசம் விராக க
கெடுக்கம் . . . மலமாலை க

தாமபுரம் விராகவிடை கடு யெடுதது யீசனிரகு
பேரல தட்டி முடித்து பொடிதெயதுகொண்டு மீமநரு
துடன் செப்புப்பொடியும் கூட்டி யெருபயபாஸ விட்டுப
ரி புது கலரத்திவிட்டு சிவமணசெயது ஒரு சாமம்
-ம் போட செந்தூரமாகும்.

சுககு விராகனி உதிப்பினி விராகனி க
மிளகு . . . ச

இவைகளை பொடிதெயது மீமலபடி செந்தூரத்துடன்
கலந்து துண்டி பணியிட்டுயெடுத்து பொது சாக்கரை வெ
ல்லம் இஞ்சிச்சார துண்டிவிட்டு மலமாலை ஒன்றில் கொடுக்க
லாமம்

காடி காரச செந்தூரம்

காடிகாரம் விராகவிடை ச | சிந்திக்கும் விராகனி. ந

இரண்டையும் பொத்து அரைத்து மிகைகொண்டு பண
விடை அல்லது அரைப்பாண்டிவிடை சாகையிலாவது
தெயிலாவது கொடுக்கவும் தயவுசெய்து — சாமம், பணியி
யாடிக்கு சுக்குததுளாவது பணியெல்லம் தயவுசெய்து கொடு
சயும், உதிர்ச்சிமல, விடாய்ப்பம், அண்டவாதம், வாத
சனனி, சிலேத்துமம் சாதத்துக்கு துளசியிலையில் கொடுக்க
வும் பததியம் மாயிஷாநிகனி சோக்கக்கூடாது.

லோகச செந்தூரம்

அப்பொடி கொண்டு வந்து நூல் எலும்பிச் சம்பழம்சாற்றில் இரண்டுசாம்பம் ஊரலி கொடுத்து விட்டு குழி கவலில் போட்டு நெலவிகந்தா லு லு விட்டு அரைத்து விட்டு புடம் போடச்செந்தூரம் தூண்டு பாஷிடை பண்ணி வலத்திடு கொள்ளவும். சேலு க, காமாலை திரும கடுமடத தியம்

தாளகச செந்தூரம்

தாளம் வேணது கொண்டு வந்து அரிபட்டாட்டி புதுசசட்டி யைக்காயவைத்து சட்டி கொட்டி வைத்து போட்டு முளறு முருங்ககழி கொண்டு வந்து செந்தூர சழிகருக்கி அரிபட்டாட்டி கொண்டு வந்து கொட்டி, மாசும் அதையெடுத்து சிமிளில் வைத்து கொள்ளவும் மேகதேராகுட்டி விவாதிக்கு செல்லாமதும் வெட்டைக்கு இளநீர் பண்ணிடை கொட்டும் கொடுக்கவும் பிரமியத்தங்கு சீனிசாங்கையிலாவது பசுவி எலும்பு வதுகொடுக்கவும் தகதி கந்தாசு விவயில்கொட்டி தி பண்ணிடை கொடுக்கவும்

ரசச செந்தூரம்

ரசம் விராசனிலை ௪ | கெந்தம் விராசனிலை ௨
மனோசிலை ௨

முருங்கயிலை சாவிட்டரைத்து வழித்து குறை செயது அந்த குறை குள்ளே முளையாத்தகட்டி வழித்ததை வைத்து சீலையிட்டு பொட்டளம் சட்டி சட்டியில் மணலாதிக்கொட்டி அதற்குள்ளை வைத்து மேலேமணல கொட்டி அப்பில் வைத்து முளறுசாம்பம் எரிக்க சட்டி மேல கைவைத்துப் பாரத்தால் மணல சுட்டதின பிறகு எடுத்தால் செந்தூரமாகும்

சண்டமாருதச செந்தூரம்

கெந்தம்	விராகனி	க	லிங்கம்	விராசனி	அ
ரட்செந்தூரம்		க	வீரம்		க
பூரம்		ச	சதகம்		ச

இவைகளை சுதந்திர செந்தூர கலவதன்விட்டு இருசாமம்
அவரக வாணம் பவழ ரிமமாகும் இவ்வெந்தூரத்தினை
கனையிலு அடைத்துவைத்துவைகாண்டு பணவி நட்செந்தூ
ரம் பெயர்வாழ்ப்பழத்திலு கடுவிலு வைத்து விழுங்கிவிட
வும் இதிலு இருமலியாதி சளனிபதிமுதலாம் அநிசாரப்பெ
தம்மம் வாங்குகள் சூலை பாரிசவாயவு பாண்டு விசுவா
முக்கூதல், சாராலை, போதை, புத்தம், அலகூரணி,
பாணாத்தம், பதினாட்டு குஷ்டம், ராஜபாம்புகடி, பூர
கடி குளமங்கல், சாசுரவலி, சூசிகவாயவு, அரதி, கறு
தம் புண, பிரதீப, வெடிசூல், பசியாம் சூலையெய்வு, பச
யலி, மகோதிதம் மண்டலகுத்தல், குழிநைவலி, குமாத
னடவலி, கண்டமால், சாபாடி, எலிகடி, வலலிப்பகுதி,
பெருஞ்சாரம், பிசாம, துண்டவாடை, கலப்பாண், மதும
ம், இலவளையாவும் நீரும் கலம்பகநீயம் மறுபசுதித்த
திலு மிளகு சிறகிலு செந்தூரபுரிசு அருகணகடலை
கீழம் இலவளையும் சிதாநாகப பட்டாடு சூவருத்து
சண்டலிவிட்டு சாசுரவலி மறுபசுதித்திலு இரு
வளையம் அலகூரணி பூரபாணம் குழித்துவாடினா
இரண்டினு சிவசுயாதிபதி நெய்நெய்தூரம் பண
வும் ஒருவாரத்துக்குடனு எண்ணு பணசுணம்

அயகநாந்தசெந்தூரம்

பாணகரகம்	விசாகனி	ப	பாணம்	விசாகனி	ப
அயகபலாடி		ப	பாணம்	...	உ

இவைகளைக் கற்றுறையுமா என்று விட்டு ஆறுசாமம் அரை
சது சின்னப்பிலையாய்ப்பண்ணி உரவைசது சட்டியில்
சட்டாக்கினியாய ஆறுசாமம் எரிகது ஆறுவிட்டு எடுத்து
அரைக்கமுடியுமா என்று விட்டு சரதாலுமசது வேண
டியைக் கவர செட்டாட்டு இரண்டு சாமம் அரைத்து
சுரட்டில்லையெழுத்து ஒட்டி வந்து 10-யெருவில் புடம்
சட்டாட்டு எடுத்து சததிரைவரின் விளக்கம் பலம் கசோதது
கவரில் துணிக் கொதுதது வைத்தகொண்டு
பெருமையாய் பருமையாய் அப்பொடிபழ
சசுறமல சுந்திரையாய்

கருவியுச்சேதமும

உலகநிலைகளில் நான் அறிவது, நான் மட்டமான இலை.
 அம்ம (அம்மனிலே) அடியில் உலக சமயத்தின்
 கிலே அம்மனில் உலகத்தின் கிலே அம்மனில் முடிபெட்ட
 உலகத்தின் கிலே அம்மனில் உலகத்தின் கிலே அம்மனில்

உயு செந்நாமி

சனகூட்டியது வ ஆதிதரப்பாளர் சாறு படி ;
உடைய அழகுக்குப்பாச கொஞ்சமதவா நீ அலகிப்பொட
வெடமல் வகாயவாதது அப்பாவிடைய உதவா பாட்டியி
தது சட்டியி பொடய அப்பிவெழி வெந்நாறற அடி
லகொஞ்சம கொஞ்சமாயவிட மலர்அவ் பழிணை திர
விடகொடுக்ககொடுக்க அது குடைய பாரும் அலதயெ
சதக வததிவ்பொட நி நூடு பாரிதா தாதுவிட
நைமது சிலிலைதடி வெயயி வாயவா து அதாவில
சீலைமனசெயது அவிடபயில புடமப்பொடவும் செந்தூ
மாகுமடம திருப்பதி, பபா படம்பொடவும் எட்டாவு
ஆலெது கடவிபுடகதுக்குர சை அலபயறு பைய

பெரியதாய்செபது காயவைத்து நீ அதிகமாய் போ
ல இரண்டு மூன்று விட்டடி 15 ல் பொட்டு போடும்படி
பாதி இருமல சுயச காரம் சயம் சூரம்ம வற்றுவ
மயசகம் சூதகவலிமுதலான நககு கொடுக்கவும்

காந்தச செந்தூரம்.

ஊசிகாந்தத்தை எலுமிச்சம்பழம் 1 ஈறு அரைத்து கர்
வைத்து கெஜப்புடம்போட்டு சொதாமாகும் எருமைப
ல அரைசோகம்மசுது ஐடைபெடுகாமல சாகச்செ
ரம்போட்டு கொடுத்து பதநிம்மாயி நக கொடுக்கவும்
புள்ள நீர் சுருககுந்தீரும்

செந்தூர வகைப

படலம் முற்றறு

இராஜரீஷி அனுபோக

நானகாவது

பற்பவகைப்படலம்.

இரசபறபம்.

இராம விராகனித இரண்டுவாங்கி மஞ்சள பொடி
செய்து இரண்டுபாழிகை அரைத்து ஊதப்போட்டு பனம்
டடையாவாட்டி பிழிந்து மூன்றுசாமம் அரைத்துவில்லை
தட்டிவெயிலில் காயவைத்து நட்டில் வைத்து ஒடுமுடி
மூன்று சீலைமணசெய்து கோழிபுடம் போடபறபமாம் இர
தபறபம்மேகம் உலக க்கும் அனுபாஸம்வெல்லத்தில் கொ
டுக்கவும் இரசபறபம்

அண்டபறபம்

மூன்றுமுட்டை லிங்கம் சாயச்செந்தூர்மவசை க க்கு
டு மூன்று பங்காகசி மூன்றுமுட்டைகளுள் போட்டு சிறு
சீரையரைத்து கவசம்பண்ணி அநீரமேல சீலைமணசெய்து
காயவைத்து உல விட்டிச் சீழ் மேல் டு விட்டி புடம்
பட்டுவெடுக்கவும் அனுமானம் க்கு மிளகு திப்பிலி
தாளில் கறகண்டு அலலது சாககரை பலம் 2 லேகியமா
களரி சிறுரெலலிக்காய களாசிக காயவுக்குளவைத
க வேளை சாப்பிடவும்

அரிதாரபறபம்.

அரிதாரம் பலம் க சுண்ணாம்பில் ௭ தரமசுத்திசெய்து
வெள்ளைத்தையோடு சோத்து தூளபண்ணி விரிஞ்சு அ

விலைசெய்து மடு எடு வில ஒருமுழுப்புடம் போ
மவியாதி ருளை காசம் நாயகடி சுககிலவைத்து

புடிம

தாளகபறபம்.

தாளகமபலம் வ சகசான கண்ணுமபில சுத்திசெய்து
செம்பருத்தியிலை சாறுவிட்டு சாமம் அரைத்து பிலைதட
டிகாயவைத்து பூவரசாபட்டையை சுட்டு கருகலாயிருக
குமபோது ஒருகலசத்தில அரைப்படி சாமபல போட்டு
அதனமேல் பிலைசெய்வதது அதனமேல் அரைப்படி சாம
பிலைவைத்து கன்றய அப்பி விலை போட்டு மூடிநாயவை
த்து ஆறுவிரட்டியிலப்புடம் போடவும் கடுமபத்தியம்

திருமவியாதி திரும சமம் நவசகாசம் மந்தாரகா
சம் இவைகள் திரும

தாளகபறபம்.

பணிநீர்படி கு குடி வியாடிப்பூண்டு சாறுபபடி ந இரண
டையுங்கு ஒருபுது ருளையில ஊதடி க பலம் தாளக
த்தை ஒரே ரட்டியாயவாய்கி நானினுலகட்டி சாறுகளு
ருளை அடியில சட்டாதபடி மருவாதமத்தியில தொங்கவி
டு தென்ன மட்டைவிரசால் எரித்து சாறுகணடினபிற
காளசநாதையெடுத்து யினுக்கிடரி சாணிகளுள் வைத்து
பாறுசிலை மணசெய்து அ எருவில் அரையே அரிககால் மு
டப்புடம்போட பறபமம்

திருமவியாதி சுரத்தகுகு ஒருஅரிசிசுடை ஒரேவிசை
காடுக்கவும நாளபட்டகரங்கெள்ளலாம் திரும வயற்று
வலிகும கொடுக்கலாம் இச்சாபத்தியம்.

கெந்தகப்பற்பம்

புளி நடுளையிலையை மாங்காய்திட்டம்
நெலவிகதாய் கெந்தகத்தை அதற்குள்ளாகப் பொ
சீலைமணசெய்து முழுப்புடம்போட பற்பமாகும் சகலம
கத்துக்கும் நெய்யில் கொடுக்கவும்

தாம்பரபற்பம்

நீர்மேல் பச்சிலையும் வாள்முஞ் சோததரைத்து சல
விககவசம்கட்டி முப்பது விரட்டியில் புடம்போட பற்ப
மாகும்

வங்கபற்பம்-

சுககானகலை முரிக்கலைச்சாவிட்டு ஒரு தேங்கா
டளவு அரைத்து அதற்குள்ளாக வங்கத்தைவைத்து நன
றாய் காய் வத்து அதிமைமேல் கருப்புச் சிறுட்டத்தை
தேர் விட்டரைத்து பூசிக்காய்வத்து கெஜப்புடம்போட
பற்பமாகும்

துருசுபற்பம்.

துருசுக்கட்டி சகு அம்பாம்பசார் தியிலை பதினைதுள்ள
கவசம்செய்து காய்வத்துப் புடம்போட பற்பமாகும்.

தங்கபற்பம்

ஆகாயந்தாரமரை அரைத்து தேங்காய் பிரமாணம்
உண்டாக்கித்து உங்கதட்டை மதலுள் வைத்து கா
டெரு இருபதில் புடமிடவும்

நில ஆவாரைபற்பம்

நிலாவாரைச்சுழுலம் கொண்டுவந்து நீழலிலுலாததி
தொடிசெய்து சுரக்குடுகையிலடைத்துக்கொள்ளவும் இட

கொஞ்சம் சாவிட்டு மேலே சீலைமனசெயது முழுப்புடம் போடவும்

அரிதாரபறபம்

பொன அரிதாரம் பலம் ஒன்று கொண்டு வந்து பிரம்ம கண்டி பாவில தடவி வைக்கவும் இப்படியே பதது தினம் கடவி காயவைத்து பின்பு புனியனகிராணி கொண்டு வந்து கொளுத்தி இரண்டுபடி சாமபலெடுத்தது ஒரு குடுவையில் ஒருபடி சாமபலை அடியில்போட்டு அதினமீதில கடடியை வைத்து அதனமேல ஒருபடி சாமபலை போட்டு அடுப்பின நீதிலவைத்து பாலு ஜாமம் எரிக்கவும் பறபமாகும்

பொட்டி லுப்புபறபம்

பொட்டிலுப்புக் கொண்டு வந்து ஒரு குடுவையில் பூவரசன் பழுப்பு ஐம்பது அடியில் போட்டு அதற்கு மேல் உப்பு கடடிவைத்து அதனமேல ஐம்பது பழுப்புபோட்டு அடுப்பில் வைத்து இலை கருக புசை அடங்கின பிற்பாடு மெய்யுடம்

கல்லுப்புபறபம்

குளிவிட்டான இலை நாச கொண்டு வந்து ரசம்பிழித்து லுப்பை கலவதில்லிட்டு இரண்டு ஜாமம் அரைத்து அனது எருவில் புடம் போடவும்

வெள்ளை பாஷாணபறபம்

வெள்ளை பாஷாணம் தொண்டு வந்து அகல செங்கலில் பள்ளம் தொண்டி அதில வைத்து செட்டி விண்ணம் கொண்டு அநினமேல முடி செய்து நாயக்கி சாமபிராணி போட்டு உருசிப்பிடித்துக்கொண்டபிறகு அடுப்பினமேல வைத்து வெள்ளாட்டுக் கோமயத்துத் திண்ணத்தினபொரிஸ்

சுஉ வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

விட்டுக்கொண்டே இருக்கவும் இப்படி நாலு ஜாமம் ஒருக
ருக்கொடுக்கவும்

பூரபறபம்

பூரம் பலம் ... க | பழகாரம் பலம் உ

பழகாரத்தை சட்டியிலிட்டு அடுப்பெறற் றீபாக்கினி
யாக எரிகசையில் பழகாரம் உருகிவரும் உருகின சம்யம்
பாரத்து பூரத்தை அருகிடுவில சொருகி எரித்துக்கொண்
டிருக பழகாரம் நன்றாய பூரத்தின் எடுத்து யொடித்து
சீசாவில வைத்துக்கொண்டு யினரீரில் 2 அரிசி யின்
போட்டு குழக்க மாசனி கபம் கோழி இருமல இவை
தீரும் இச்சாரத்தியம்.

பறப வகைப்படலம்

முற்றிறறு

வீரமாநுனி அனுபோகம்

ஐந்தாவது

மாத்திரைவகைப்படலம்.

பேதிநகுபுபதிமாததிரை

கரப்பாயிருக்கும்

நகு	விராகனிடை	க	ரசம்	விராகனிடை	க
வெண்காரம்		க	நோவாளம்	...	ங்
நெலவிககாய	நெந்தகம்	க			

இவ்வைவதும் கவததிவிட்டு குளிர் க நண்ணிவிட்டு ஒருசாமம் அரைகது உருந்துபிமாணம் உருண்டைசெய்து நிழலிலுலாதநிவததுகெகாண்டு பிரளேகநுகு ஒரு மாததிரையும் பெரியமனுயாகருகது வயறுபரிஷமாயிருந்தால் இரண்டு மாகவிரை அல்லது முன்றும்கொடுக்கொடுக்கபெதியாகும்

வயறுவல்கது மாததிரை

வீரம் ஒருநிசு எடைமெடுகதுகொண்டு அதிலுந்து மிளகு தோதது கவததிவிட்டு கலமும்மிட்டபைது ஆறுமாததிரை செய்வவைநகிருந்து வெள்ளொறுகது ஒருமாததிரை சுக்கு கிஷாயத்தில் கொடுக்கவும்,

இரவு அயராதுமாததிரை

ாளம்	விராகனிடை	க	சூகது ஆவாரைத்துள்ள	சு
பியபோளம்		உ		

சச வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

வென்னீர் விட்டரைத்து டாவுதொட்டுக கொண்டு
பெரியகுணடுமணி பிரமாணம் உருண்டைசெய்து நிழலினு
லாததி சாப்பிட்டு சாமகதுக்குமேல 3-4 5 வாயில போட
டுள்ளுவென்னீர் கொப்பளித்து முழுங்கவும் சீடியகாலத்தில்
பேதியாகும் பதநியமிலலை

வெட்டிவோ மாததிரை

வெட்டிவோவடக்கேபோகிறவோ வெட்டிவந்து மேல்
பரணி சிவிப்போட்டு படடையெய்திது எலுமிச்சம்பழ
ச்சாற்றில் அஞ்சுநாளணுவைத்து தேததானகொட்டை
பிரமாணம் உருண்டைசெய்துநிழலினுலாததிவைத்துக்கொ
ண்டு, 1 கிறுணிகுக்கு சுசு குஷாயத்திலிடவும் 2 அஜீரணத்
துக்கு ஒமம் பொடியில்கொடுக்கவும் 3 மூத்திரபாதைக்கு
பசுவினபாலில்கொடுக்கவும் 4 பெருங்காயம் கூட்டியதண
ணீரால் குடிக்க எல்லாவிஷமும் தீரும் நெய்யில் விழுங்கபெ
ருவாயு குளையுத்திரும் 5 கோமயத்தில்குடிக்க ஊதுவாதம்
சொகையும்தீரும் 6 வேப்பெண்ணெயில்சாப்பிடக்கருங்குஷ
டம் கடிவிஷம்தீரும் 7 மஞ்சளப்பொடியில் கூட்டிடசூலை
குனம்மதீரும் 8 வெக்காயச்சலுக்குபட்டு 1 நெக கிஷாயத்
திலிடவும் 9 மாநகதுக்கு பேயமுசிடடை கிஷாயத்திலிட
வும் 10 அதிசாரத்துக்குமாதளம்பூ கிஷாயத்திலிடவும் 11
வாங்குக்கு நிலாவிரை கிஷாயத்திலிடவும் 12 கீரிச்சுக்கு
அருகமவோ கிஷாயத்திலிடவும் 13 சூலைவாயவுக்கு சீரகம்
கிஷாயத்திலிடவும்

சூலைக்குடோரிமுற்றிறறு.

நாலாமுறைகாயச்சலுக்கு மாததிரை.

சுத்திசெய்தாசம்

கெருதகம்

நாளம்

மடுசிலை

திறம்

தாமபாபதம்

துறுசு

கெவுரி பாஷாணம்

கற்பூரசிலாசித்து

இதுகளையெல்லாம் சமனாகக்கூட்டி துளசிச்சாற்றில் மூன்றுநாள் அரைத்து உருந்து பிரமாணமமாததிரை செய்து நிழலுணாததலாய உலாததி அந்தசுக்கு சாற்றில் ஒரு மாத்திரை உரைத்துக்கொடுக்கவும் இராததிரியில் அடிக கிற சுரங்குள நாலாமுறைகாயச்சலும் தீரும்

குளிகாயச்சலுக்கு சீதாராமபாணம்

வெள்ளைப்பாஷாணம் பாகநகளச்சாற்றில் ஒருநாள் அரைத்து மூன்றுநாள் சிறுநீர்வாதது அரைத்து மூன்று நாள் மிளகுத்தககளிச்சார வாததரைத்து பாசிப்படறுபிர மாணம் மாததிரைச்சோத்து நிழலுணாததலாய உணாததி பதனம்பண்ணவும் ஒருமாததிரைச்சுக்குஷாயத்தில் கொடுக்கவும் பாசிப்பயறுகளுக்காயச்சிக கொடுக்கவும் வாரதிகா ணும் அதுக்குபிரிஞ்சாதத்தில் கஞ்சிவாதது கொடுக்கவும் இரதப்படிக்கு மூன்றுநாள் மாததிரை கொடுக்கவும் குளிக காயச்சல தீரும்

கோழிகாரம் அமிதாரம் பூதுழ்ச்சிச்சாரம் வாதத ரைத்து பாசிப்பயரளவுமாததிகளசெய்து நிழலுணாதத லாயஉலாததிவைக்கவும் ஒருமாததிரை பூதுழ்ச்சாததிலே உரைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்கவும் குளிகாயச்சல நிற கும கஞ்சிகாயச்சிகொடுக்கவும்

கிருணிவச்சிற கபாடமாததிரைகள்

நாதிவகை		மிளகு
சூ	..	சாதிக்காய
வண்ணகாரம்	...	சாதிப்பத்திரி
பட்டி		கிருமபு		..
மபாஷ்வோ	..	கழ்ச்சிப்பருப்பு		...
முளரிவிரை	..	அதிவிடையம்
டவாஷிவிரை	..	இலவம்பிசினி
பிசினி		காசிகட்டி		..
ராமபிசினி	..	புளியமனிரைஒடு
ராமவோட்டடை	..	வேப்பம்பிசினி		..
வேலம்போட்டடை	..	ஒமம்
சூசிரகம்	...	சீரகம்

சசு வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

இவைகளை வகைக்கு இரண்டு விராகனிடையாக அத
தகுச்சமனாக அபின கூட்டி நற்பாலை இசைச்சாரம் விட்டு
நாலுநாளரைத்து நற்பாலையில் கிஷாயம் வைத்தரைத்து
வாழைப்பூச்சாரம் முனனுநாள வாத்தரைத்து ஊமத்தம்
பூச்சாரம் விட்டு முனனுநாள அரைத்து பயறு பிரமாணம்
மாததிரைகள் செயது நிழலிலுணராததி பதனம் பண்ண
வும் பத்தியம் சாதமும் வென்னீருமாகக் கொடுக்கவும்.

ஜனனிச் சத்துக்கு-மகாவயிரவரசம்

நாபி	...	இருபி
கெந்தகம்		நிறுவிஷம்	.	
வெணைசாரம்	..	உவச்சாரம்
தாமபிறபதம்	..	சலாகிதம்
சாதிவிங்கம்	.	கரிப்பவழம்		
தாளகம்	...	ஊசிக்காரதம்		..
மஞ்சலை	..	ஊமத்தம்விரை	..	
வெள்ளைபாஷாணம்		சுந்த	..	
கெவுரிபாஷாணம்		பிப்பி		..
துத்தம்		மிளகு		...
துரு	..	செந்திரம்	..	.
அபிரேகம்	..			

இது சமனாககூட்டி ஊமத்தம் மறினால பாத
தனைச்சாற்றறினால இருசைச்சாற்றினால் வைவாரு சாற்றின
முனனு நாள ஒன்பது நாள வாத்ர என்ற பிரமாணம் மா
திரைசெயது நிழலுணராதத வாய் உலராததி தேங்காய்க
கையிற் மாததிரையை வைத்து நவசத்தில் ஒரும
புதைத்து பதனம்பண்ணவும் நாயிறுவருஷத்துக்கு ய்
கும ஒரு மாததிரை இருசை சாற்றிலாவது சுக்கு சா
லாவதுவுரைத்துக்கொடுக்கவும் சன்னிசாரம் குளிரகாயச

தீரும

குளிகாசசலுக்கு பரதாபருத்திராசம்.

வெள்ளைபாஷாணம்	...	காந்தம்	..
ரசம்	நவரசாடம்	..
அரிதாரம்	.	கரியபவழம்	.
மஞ்சளே	..	வெண்காரம்	.
துருசு	..	துத்தம்	..

இதுகளை உருக நிறுத்துக்கொண்டு ஊமத்தஞ்சார
ல மூன்றுநாளாவதது பாகைககழைச சாற்றில் மூன்று
நாளாவது துவரைப பிரமாணம் மாத்திரைகள் செய்து
நிழலுணாததலாய் உலாத்தி தேங்காய் குடுகையில் அ
டதது முப்பது நாளைக்குப் பிறகு கவசநில புதைத்து
யெடுக்கவும் ஒரு மாத்திரை துருசி சாற்றிலாவது சுக்கு
கியாழத்திலாவது கொடுக்கவும் குளிகாசசல நீற்கும
பத்தியம் உபயிலாமை அரிதியுடனே பாசிப்பயறு கூடப்
போட்டு கஞ்சிகாய்சி கொடுக்கவும்

சகலசுரங்களுக்கு அழுகியசொக்கன குளிகைகள்

ஈபி	.	துத்தம்	..
நாதிவிங்கம்	...	துரு	.
அரிதாரம்	..	கடுகுடுகணி	.
கவுரிபாஷாணம்	.	கத்திடுகணி கொவளம்	.

இவைகளை சமஞ்ச நிறுத்து பாடுகயிலே சாற்றினுடல்
ம் இரிசிச சாற்றினுடையும சகாதே வியிலேச சாற்றினுடல்
ம் துளசிசசாற்றினுடையும கையாந் தவாச சாற்றினுடல்
துவகைக்கு மூன்றுநாளாவதது கடுகுபிரமாணம்
க செய்துகொண்டு நிழலுணாததலாய் உலாத்தி
துபொடியுடனே ஒரு குளிகை கொடுக்காந் துத்தம்
மும பத்தியம் அரிதியுடனே பாசிப்பயறு போட்டு கஞ்சி

ச அ வைத்திய இரஹ ரத்தினசிந்தாமணி.

காய்ச்சி கொடுக்கவும் அனுபானம் விசேஷங்களாய் கொடு
ததால சாவ சுரங்கனும் தீரும்

குழந்தைகள் சுரத்திற்கு சாத்திரபேதி

ஏலம்	..	அதிமதுரம்	..
கிராமபு	..	சுககு	.
சாததிரபேதி	,	மிளகு	
கோரோசனை		ஒமம்	
செங்கழணிககோஷ்டம்		இலுபன் பப்பூ	
திப்பிவி	.	நனனூறிவோ	.
கலமதம்		சிறுசீரோவோ	..
கலனாரு	..	குமிளம்பட்டை	..
லவுங்கப்பட்டை		பெருமாததுப்பட்டை	

இவைகளை சமனாகக் கூட்டி முலைப்பால வாரத்தன்
தது பாசிப்பயரளவு மாதந்ரைசெய்து நிழலுணாததலா
உலாததி ஒரு மாதந்ரை முலைப்பாலில் அரைத்துக்கொ
டுக்க குழந்தைகள் சுரம் தீரும்

குழந்தைகளுக்கு பேதிககு

காலபடி விளக்கெண்ணெயில் கற்றழைச்சோறு எ
மிச்சங்காயளவு இரண்டு கடுசாயும் பொடிசெய்துபோட
முன்று யீருளளியும் தட்டிப்போட்டு காய்ச்சி ஆறினபிடு
குழந்தைக்கு கொடுக்கவும் பதந்யம் கஞ்சிசாதம் கொ
கவும்.

சுரத்துக்கு ஆனந்த வைரவன

சாதிவிங்கம்	விராகனி	உ	மனோசிலை	விராகனி
நாவி		உ	வெண்காரம்	
கெந்தகம்		உ	சுககு	
மிளகு		ந	திப்பிவி	

இவைகளெல்லாம் கூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாரம்
முன்று ஜாமம் அரைத்து மிளகுஞ்ஞறி பிரமாணம் உரு

கடசெயது திரிகடுகு கியாழத்திலிடவும் இப்படி மூன்று
எனிடவும் சாவச்சீரமும் தீரும

விஷகரத்துக்கு குளிகை

கெந்தகம் பச்சை நாவி இரகம் மிளகு நோவாளம்
சுத்திசெயததும் கூட்டி பூனிவிரையிலிடப்படுபும சோச
சமனாககூட்டி இஞ்சிச்சாவிட்டரைகது உண்டுது பிரமா
ணம் உருண்டையாய குளிகை பெயது இஞ்சிச்சாறமில
சாப்பிட விஷகரம் தீரும

சனனிகு மத்திக்குளிகை

வெண்ணாமி கெந்தகம்
இரசம் திரிகடுகு
இந்துப்பு
ஒவ்வொன்றுகளுக நோவாளம் இரணிகளஞ்சு ஸ்ர
கனி நாலுகளஞ்சு சோககூட்டி முல்லைப்பாலவிட்டி ஒருசா
மமரைத்து உண்டுதுபிரமாணம் உருண்டைசெயது ஒரு
உருண்டை இஞ்சிச்சாறமிலிடவும் இன்னொரு உருண்டை
மனோசிலை எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்ட ரைத்து பயறுபிர
மாணம் உருண்டையாய குளிகைசெயது ஒருகுளிகை ஒரு
ஞ்சிச்சாறமிலிடவும்

சுரத்துக்கு ஏலாதி குளிகை

ஏலம் கிராமபு
நெல்லிப்பருப்பு கரி வெருமைபாலை
சீரகம் முந்திரிப்பழம்
மதுரம் சங்கனம்
காததுமலலி சிறுகிணாவோ

ச சமனாககூட்டி தயிரதண்ணைவிட்டரை
சசாககரை கூட்டிக்கொடுக்கவும தாகப்பிர

நீதி வைத்திய இராஜ ரத்தினசித்தாமணி.

சீதசுரத்திறகு குளிகை.

வெள்ளை பாஷாணம்	கழஞ்சு	க்
துத்தம்	"	உ
துஞ்சு	"	உ

இவைகளை குழிக்கலவி லீட்டு ஒரு சாமம் விடாமல் ஊமத்தஞ் சாறுவிட்டு மிளஞ் பிரமாணம் உருண்டைபண்ணிகுளிரவருகிற முறையிலே விடிய இரண்டு நாழிகைபொழுது ஒருஉருண்டை பசுவின் பாவில கொடுக்கத் தீரும்.

சுரத்திறகு மாததிரை

நாவி	விராகனிடை	அ	துத்தம்	விராகனிடை	உ
கெந்தகம்	..	சு	துஞ்சு		உ
அரிகாரம்	...	உ	வாளம்		உ

இவைகளுக்கு சரிபாகம் காமபூபறபம் கூட்டி மத்தித்து குப்பரிமணி துளசி துமபை கையாந்தகரை இந்த நாலு வகை யிலேசசாறுவிட்டு மகத்தித்து இரண்டு சாமம் அரைத்து பாணையில் வைத்துக்கொண்டு காலையில் பண்ணை தேனில் இஞ்சிச்சாற்றில் வெல்லத்திலிட தீருமவியாத் சுரம் தாபசுரம் சுவாசகாசம் தீரும்

வாலசஞ்சீவி மாததிரை.

சுக்குகிப்பிஷ் கிராமபு கருஞ்சீரம் மிளஞ் சாதிககாய் சாபத்திரி ஏலம் வாளம் சாதிக்நிகம் சரிகொண்டு எலுமிசம்பழச் சாற்றில் ஒரு சாமம் அரைத்து பயாளவு மாதரைதிரட்டிவைத்துக்கொண்டு கடுகுரோகணி சர்க்கியாழத்திலிட சனனி தீரும் பிள்ளைகளுக்கெகவும் பெரியவர்களுக்கு இரண்டுமாததிரைகளுக்கு ஒரு மாததிரையும் கொடுக்கலாம்

வேறு விதம்.

பிள்ளை பச்சிலைபோல கழிந்தால் எலம் சாததிரபேத்
அதிமதரம் இதுகள் வகை ஒன்றுக்கு அரை விராகனிடை
வாவதி பழந்தண்ணீர்விட்டரைதது முன்று நாள் காலமே
கொடுக்கத்தீரும்

பிள்ளைகளுக்கு சுரத்திறகு மாத்நிரை

சீரகம் கஞ்சுசீரகம் வசம்பு ஒமம் சுகு கிராமபு
வாசி மிளகு சாதிசாய திப்பிலிபூண்டு சாண்டிககாய நேல்
சிமுள்ளி கமுகு மோவாளம் இதுகள் சமநிடை கொண்கி
இஞ்சிசசாற்றிலரைதது மிளகு பிரமாணம் மாத்நிரை திர
ட்டி நிழலிலுலாததிவைததுகொண்டு ஒருமாத்நிரை முலை
பாலிலகொடுக்க பிள்ளைகளமாதம் சுரம் சுகலமுமதீரும்

பெருவாரி காபசசலுகு மாத்நிரை.

ஆடுதினாபபாளை குணமும் லவுங்கப்படலை சூ
ணமும் சமனிடை கூட்டி ஏறுமிச்சம்பூம் ச
அரைதது குண்டுமணி பிரமாணம் உருண்டைப்
கதுக்கொண்டு புருஷருக்கு ஸ்திரீகளின் சிறுநீர்
சளுக்கு புருஷர்கள் சிறுநீரிலும் பெப்பர் முன்று
வெண்ணீர் முன்றுநாளிடவும் இதற்கு நீரும்
ருவாரி காபசல அவசககாயசசல விரசயம்
ஒட்டுசுரம் குளிர்சுரம் டிவகள் நீரும்

விஷபேதிககு மாத்நிரை

டடிவோ வடக்கேபோகிறவோ விரா
லைச்சறுளிவோ
இனிஞ்சிவோபட்டை

102 வைத்திய இராஜ ரத்தின்சிங்கம்மணி

கடை சரக்கு திப்பிலி சுகரு மிளகு ஓமம் பெருங்காயம் வெள்ளை வெங்காயமவகை ஒன்றுக்கு ஒரு விராகணிடை இதுகளுள்ளலாம கூட்டி எலும்பிச்சம்பழச்சாறுவிட்டு ஒரு சாமமரைத்து சுண்டைக்காய்பிரமாணம் பண்ணி நிழலிலாததி வைத்துக்கொள்ளவும் விஷபேதி கண்டவுடனே ஒயின் ஒருகிளாசு அதிலுரைகதுக்கொடுக்கவும் சீமைக்காடியில் உரைத்துக் கொடுக்கவும் ஓமக கியாழத்தில கொடுக்கவும் கடுமபத்தியம் எட்டிவேரை சிறுகருகி பசுவின கோமயத்தல கொதிககவைத்து யெடுகதால கத்தியாகும அகைகாயவைத்து அமைக்கவும்.

கோரோசனை மாததிரை

கோரோசனை விராகணி	க	வெட்டி உவா	விராகணி	க
கோஷ்டம்	க	விளாமிசசைவோ	...	க
ஏலம்	..	சமுத்திரபசை	..	க
அதிமதுரம்	...	செண்பகப்பூ	..	க
சாத்திரபேதி	...	ச		

எல்லாம் முலைபாடவிட்ட ரைத்து கட்டி விட்டு, சுண்டைக்காய், வெள்ளை வெங்காயம், பெருங்காயம், ஒன்றுக்கு ஒரு விராகணிடை இதுகளுள்ளலாம கூட்டி எலும்பிச்சம்பழச்சாறுவிட்டு ஒரு சாமமரைத்து சுண்டைக்காய்பிரமாணம் பண்ணி நிழலிலாததி வைத்துக்கொள்ளவும் விஷபேதி கண்டவுடனே ஒயின் ஒருகிளாசு அதிலுரைகதுக்கொடுக்கவும் சீமைக்காடியில் உரைத்துக் கொடுக்கவும் ஓமக கியாழத்தில கொடுக்கவும் கடுமபத்தியம் எட்டிவேரை சிறுகருகி பசுவின கோமயத்தல கொதிககவைத்து யெடுகதால கத்தியாகும அகைகாயவைத்து அமைக்கவும்.

சினனயேலாதி மாததிரை

வங்கப்பட்டை சரகம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சிராமபு சாதிககாய வகவாசி ஓரிலை, விளா பற்பாடகம் கோரோசனை இதுகளுக்கு விராகணிடை ஒன்று சேர்த்து இளர்த்து குண்டுமணிபிரமாணம் உருண்ண

ணணி வைத்துக்கொண்டு சுரத்துக்கு அனுபானங்களிட
ம மேகசூட்டுக்கு சீரக கியாழத்திலிடவும் பத்தியம்
சசம் புளி ஆகாது

சுரத்துக்கு மாத்திரை.

ணணம்புகலலில் சுத்திசெய்த தாளகம் விராகனிடை	க
திசேய்த லிங்கம்	...
ததிசெய்த நோவாளம்	...
சுரோகணி	...
சுர சிக்கொழுந்து	...

இந்த ஐந்து சரக்குகளையும் கலவத்தில் பொடித்துக்
காண்டு பசுமபாவு விட்டரைத்து மிளகு பிரமாணம்
நண்ணைசெய்து நிழலி லுடாத்தி வைத்துக்கொண்டு சுசு
கியாழத்தில்கோயபல நதுங் கேற்றப்போலகொடுத்தால்
நய இதைபேதிகு கொடுக்கிவனறால் மாததிரை
பாடிசெய்து வாய்லபோட்டு ஒருமுணாசலம் சாப்பி
ட

பாலபூபதி மாததிரை.

ளம் விராகனிடை	க	சுரத்தகம் விராகனிடை
சுர	.	குதம்
வண்காரம்	..	வ

இவைகளைவென்னீரில் ச சாமம் அல்லது
சுரத்து குண்டுமணிபாசாமாணம்செய்து வா
வது பனவெட்டிலாவது அதிமதுரம் கிய
சாப்பிடவும்

வாலசூசீவிசுளிகை

சுக்கு திப்பிலி மிளகு லிங்கம் வெண
இந்த ஏழு சரக்கையும் சமனிடை

இசு வைத்திய இராஜ ரத்தினசித்தாம்பிணி

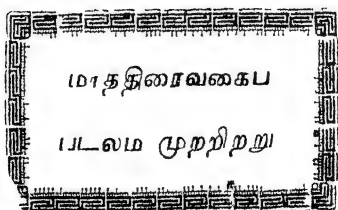
விட்டு பழச்சாற்றால் நன்றாயாட்டி உளுந்து பிரமாண
ருகைபண்ணி சிழலிலுலாததி சுரங்கருக்கு துளசிசாற
லாவது சனனிசுரமாயிருந்தால் முலைப்பாலில் மூன துந
கொடுக்கவும் ஜலதோஷமாயிருந்தால் வெற்றிலையில் கொ
தது மென்றுகினை தீரும்.

பஞ்சரத்தினகுளிகை

இரசகாப்பூரம் விராகனி	க	சுவவீரம்	விராகனி
இரசம்	க	சுத்திசெய்தவாளம்	
சாதிவிங்கம்	க		

இவைகளை கலவத்திலிட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாவி
டரைதது திரண்டு வருகிற பதத்தில் கொத்துமலவி ட
மாணம் உருண்டை செய்து நிழலிலுலாததி வைத்துக் கொ
ண்டு முலைப்பாலிலாவது வென்னீரிலாவது தேனிலாவ
ரண்டுமாதகாலம் மூன்றுநாள்களுக்கு கொடுக்கவும் சன
மாந்தம் வீக்கம் சுழிகளை கபம் வாதம் வலிகள் தீர்
பதையும்.

இனி இரண்டாங்காண்டத்தில
அனேகமுறைகள் விளக்கப்படும்



குழந்தைவாகடம்.

பிரமமுனி அனுபோகம்.



மாந்தரோகம் வருகிற விதம்

எருமைப்பால், நெய், கதலிதேங்காய் இளநீர், கடலை, வெல்லம், புளிததமோர், மாங்கிஷம், கணிகள், மலைத்துவரை, உளுந்து, மொச்சை, புளியங்கொட்டை, உளுவை, பாளைமீன், கெண்டை, கிழங்குவகைகள் முதலியவை தாராரா அருந்தி அம்முலைப்பாலை சேய்க்கு ஊட்டினதினால் மாந்தரோகம் வருததென்றற்கு

உக மாந்தரோகம் வகை

வாதமாந்தம்	கஉ துலையாமாந்தம்	
பித்தமாந்தம்	கங் எரிமாந்தம்	
செறிமாந்தம்	கச தலைமாந்தம்	
சேஷமாந்தம்	கஞ் கணமாந்தம்	
விஷமாந்தம்	கசு வலிப்புமாந்தம்	உத
வாலைமாந்தம்	கள சுழிமாந்தம்	படி
சுரமாந்தம்	கஅ முக்குமாந்தம்	
நீர்மாந்தம்	கக ஜனனிமாந்தம்	
செரியாமாந்தம்	உ0 ஊதமாந்தம்	உசாமம்
கட்டுமாந்தம்	உக வீக்கமாந்தம்	தப்பழத்
பாலமாந்தம்		முத்திலா

ஆக இருபத்தொன்றாகவழங்கிய தென்றற்கு

மாந்தரோகங்களின குணம்.

வாதை களமாயிருக்கும், பிரண்டையைப் போரம் கிராமபுறம், கணிகள் சிவக்கும், உடம்பில் நோய் வகி கல்வததிருத்தவாகு, அமுக்குரல் தாழ்ந்திருக்கும்

ருக வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

ருக கும் வயறுகிழியும், வாயநாறும், கைகால்கள குளிரகா
ணும், பாலஉண்ணுது, வாந்திபண்ணும், வாய, நாகு, உல
ர்ந்துகாணும், மயக்கமுண்டாம், பசியிலலாமல் காமவிகா
ரங்கொண்டவனைப்போல சோரந்துகிடக்கும், சீதமும் மல
முங் கலந்துபோகும் கெட்ட பால போலும், தெளிந்ததண
ணீர்போலும் வயறுகிழியும், உள்ளங்கைகால குளிரந்துகா
ணும், வெதுமபும், கணசுழலும், தேகம்வியாகும், கண்ணு
ழியைப்போல முகமினுமினுப்பாயிருக்கும், மறற குணங்க
ளிற் இரண்டாங்காண்டததில் முறையிடுவோமாக

குழந்தைகளுக்கு அவுஷதங்கள்.

மாந்தத்துக்கு பச்சிலைச்சாறு.

நாசகி
பாடுதலை

நுண
உத்தாமணி

இன்னான்கும் சமன்கொண்டிடித்துச் சார் பிழிந்
சுந் அடுப்பிலவைத்து காலாழாகு வீதம் மூன்றுநா
காடிலயில் கொடுக்கவும், அன்றி மேற்கூறியதைப்போல
டேராரும் வெவவேறு செய்யவும்

மாந்தத்துக்கு குழம்பு

வெற்றிலைக்காமபு
வசமட ஐந்திடை

கக உள்ளி இரண்டிடை
தப்பிவிட்டு இடை

இவைகளைவெதுப்பி அறைத்து குழந்தைகளுக்கு
கபடி வநீரிறகலந்தியவும்

மாந்தத்துக்கு குடிநீர்.

மிளகு
தப்பிவி

இவைகளையெல்லாம் பொருத்தும் துணியில் முட்டை கட்டி
நீரில் போட்டு எட்டி வொன்றாகக் காய்க்க கொடுக்க

மாந்தத்துக்குக் கியாழம்

இவை
பொருத்தும் | உதகாமணி
| கொச்சைகாய்வொ

இவைகளையெல்லாம் குழி ஒன்றாக எட்டியில் கருக்கி
முழி நீர்விட்டு அப்பெய்யு

மம
பொருத்தும் | மிளகு
பொருத்தும் | கொடுக்கக்காய்
பொருத்தும் | அப்பெய்யு

இவைகளை வகைசகு ஒரு விளக்கினை கொண்டு
நன்னெயிற் சுவகவறுத்து பொட்டளமாய்க்கட்டி
பாட்டு காய்ச்சி ஒரு சங்கு கொடுக்கவும்.

மாந்தத்துக்கு குளிகை

மாயவிளம்பரம், கட்டை துறை ஒடு, மிளகு, பொருத்தும்
பொருத்தும், சிப்பிரி, பழையபொருத்தும், இவைகளையெல்லாம்
பொருத்தும் பொருத்தும் பிறகு பாட்டிப் பட்டாணிப்பிடிமா
ம குளிகை செய்யவும்

அநுபாணம்

இவை குளிகை ஒன்றைச் சண்டங்கத்திரிக் கியாழத்து
- மாந்தமும், உதகாமணிக் கியாழத்திலு வயிற் பொருத்தும்
ம, வாகதியும், ஓமக் கியாழத்திலு கழிச்சலும், தேனில
தத சிதளமும், முலைப்பானில் முக்குமாந்தமும், இவையெ
தறநில மயக்கமும் நீங்கும்

நாளை வந்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

உளைமாநதம் உடசுரம் எலும்புரிக்கிகுமருந்

புல்லுருவியும், கருப்புக கடடியும் எண்ணெ
அறைதது சுண்டைக்காயளவு கொடுக்கவும்

சுழிகணம் உப்பிசம் கோழைக்கட்டு,
இளைப்புகு மருந்து

குப்பைமேனிச சாற்றால் உப்பை அறைதது வேப
பெண்ணெயில் மத்திதது இணைகொசெடை ந - நாள
கொடுக்கவும்

மாநததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டுக்கு மருந்து

உலவெனையிலை, வசம்பு, வளனியிலை சமன கொண்டு
இடிதது வெந்நீர்நீர்நீர் குழைக்கைக்குத் தக்கபடி
வ உத க சங்குவிதம் கொடுக்கவும்

மாநதமவயறுவலி, செறியாமாநததுககுமரு,

உததாமணிசாறு ஆழாக்கில் வசம்பு, திரிகடுகு, தே
ரோசனை இவைகளைவகைக்கு விராகனிடை உததாமலை
கொழுத்துவிராகனிடை ச, ஒன்றையேசாதததைதது தக
படி கொடுக்கவும்

மாநதவலிப்பு-காகைவலிப்புக்கு மருந்து

கொடிவேலிவோபடடை	விராகனிடை	ந
சங்கனவோதகோல	...	ந
எருக்கனவோபடடை

இவைகளை வெண்ணீர்விட்டு நன்றாக அறைதது க
கி வடிகட்டி குங்குமப்பூ ஒரு விராகனிடை போட்டு த
டுக்கவும்

மாநதவீக்கம் விஷவீக்கம் சுரர், நீரகடடுக்குக
கியாமும

பூவாசனபழுப்பு	விராக	நு	வாழ்ளளி	விராகனி	நு
சங்கனவோப்படை		நு	முநங்கையீககு		நு
சந்திறகொடி		நு	நீர்முளளீவோ		நு
துளசி		நு	சீரவளீவோ		நு
பிரமியிலை		நு	மருளகிழங்கு		நு
தூதுவேளை		நு	சிறுகுறிஞ்சானவோ		நு
சத்திசாரணீவோ		நு	கருஞ்சீரம்		நு
சுககு	...	நு			

இவைகளை ஒருபடி அலமவீட்டு ஆழங்கு ஜலமாகக்
காய்ச்சி ந-நாள ஆறுவேளை கொடுக்கலாம்

உபபல மாநத்ததுக்குமருந்து.

குபரபமேனியும் உபபுமசசுகி சாரிழிந்து இரண்டு
சர்செடைவீதம் ந-நாள கொடுக்கவும்

அமுாதாதிக குளிகை

அதிமதுரம்	வெட்டிவோ
சண்பகப்பூ	கோஷ்டம்
ஏலம்	மாசிபரிசை
கோரோசனை	விளாமிச்சமவோ
சாததிப்பெரு	

இவைகளைச் சமனகொண்டு ஆதண்டச்சாறுவிட்டு
ஒருஜாமமாட்டி குன்றியளவு உருண்டைசெய்து ஒரு உரு
ண்டையை முலைப்பாலில்தாகக் நீரக்கணமாந்தம் அ, குட்ட
டுவன, நீரப்பாடு, கற்பப்பாடு, நாவரடகி, சுரம், சூலை,
பரிவு, வெப்பிதோஷம் முதலியவை நீங்கும்

சுய வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

முககலவயிற்றுக்கடுப்புக்கு

பரிதாபிஞ்சு
ஜாதிககாய
கிராமபு
இலகைவதது

விடையம்
அததை
ஒமம்

இவைகளைச்சமனெொண்டு பொனவறுபாக்கிச சூ
ணிதது திரி கடிபபிரமாணம் கனனிடையனதயிரில் கலசு
கொடுக்கவும்.

சீதக்கடுப்புக்கு மருந்து.

பருதவிசித்து, ஜாதிககாய, நனனிரிவொ, வட்டத்திப
பிளி, சிரகம், கிராமபு, இவைகளைச்சமனெொண்டு பொன
வறுபபாக்கிச சூணிதது சிறுபுள்ளிச சாறநிலாட்டி
பட்டாணியளவு கொடுக்கவும்

அதிமதுரமாததிரை

மதும
விடையம்
ஜாதிககாய

பாகளமபு
சீதம்

இவைகளைச்சமனெொண்டு பொனவறுபாக்கிச சூ
ணிதது மாதளமபுசா, அல்லது புலியாறா, பதறி
ஒரு ஜாமமாட்டி தூநளநாய பிரமரம் குளிகசெயது
சொடுசக வெப்புகழிசல சீரும

அமிரத சஞ்சீவிக்குளிகை

சாதகிரபி
கொஷ்டம்
ஒமம்
அமிரதம்

சாதனம்
கடுகு
பொகணி
இஷ்டாபு

மாணாபி
விவாதி ௪௬
வெடடிவோ
புப்பிணி

மதுரம்
கோரைக்கிழங்கு
முந்திரிகை
பேரிச்சு

நிலைபெற்று மானம் குளிகைசெய்து முலைப்பால் வெநீரில்
நெருங்குக அஷ்டாணங்கள் சூரம் தாகம் முகவியவைகள்
புகழ்

பேதிககு அமிராத சஞ்சீ விலிங்கககுழமபு,

தமிழகம் சிபிஐஐடை உ	ஆமணக்குவித்து விராக ச
யணசரிம உ	வாளம கூ

இவைவாழைகளையாடடி குளறியளவு உருண்டைசெ
 ஞாபி ர நீரிடதாகக பேடியாகும், வெந்நீரில் கொடுக
 டெந்நீரடும் வாதம் குளமம் சாப்பான முதலியவைகள்
 மாகும், அங்ங் குழந்தைகளுக்கூர் சொல்லும் அவுஷ
 டெந்நீரடும் இந்நூலிற் கூறியவாறுபோல சுத்திசெய
 சொள்ளவும்.

பூபதிமாததிரை

[illegible]

கொலாககிழங்கு
ஒநிலைசநாமடை
நாயு(நவி
வலஸாடை
செண்பகம்
கலநார
நறசீரகம்
கருஞ்சீரகம்
இலவங்கப்பட்டை
பொன்னாங்குண்ணிலை
சுப்பைமெனிலை

342 வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

இவைகளைச் சமன்கொண்டு சூரணிதது வல்லாரைச் சாறும், காணிச்சாறும் சமன்கொண்டு ஷே சரக்குகளை நன்றாயாட்டி தேததானவிததளவு குளிகைசெய்து தக்க அதுபானங்களாலிய அட்டகணம் மாந்தம் பொருமல முதலியவை நீங்கும்.

பேதிபூபதிமாததிரை.

இரசம், சுகு, வெண்காரம், கெந்தி வகைக்கு பலம்-6 நோவாளம் பலம்-க இவைகளைக்குளிர்ந்தநீரிலாட்டிப் பப் பயரளவு குளிகைசெய்து குளிர்ந்த நீரில் தாக்க, போயாகும், வெந்நீரில் கொடுக்க பேதிகடும், ஊது மாந்த பொருமல, வாந்தம் முதலியவை போகும்

ஏலாதிமாததிரை.

ஏலம்	மாஞ்சில
மாசிக்காய	சீரகம்
திப்பிலி	கருஞ்சீரகம்
கோரோசனை	அக்கிராகாரம்
கோஷ்டம்	

இவைகளவகைக்கு பலம்-வ-பொனவறுப்பாககிசுருணிததுமுலைப்பாலால் உ ஜாமமறைதது கடலைப்பிரமாண குளிகைசெய்து முலைப்பாலில் கொடுக்க கணக்காய்ச்சல் நீங்கும்

கட்டுவாதிமாததிரை.

ஜாதிகாய	விடயம்
ஜாதிபத்திரி	புளியாரை
இலவங்கம்	காட்டாததி
ஏலம்	அமினி
கருந்தி	கஞ்சா

சனிஓமம்
காரைக்கிழங்கு
வெந்தயம்
சீரகம்

சிறுநாகப்பூ
மாதளம்பிஞ்சி
வாழைப்பூ

இவைகள் வகைக்கு பலம்-வ கொண்டிடி. ததுச சூர
ணி தது ஆவினபாலில பிட்டுவைதது வாழைப்பூச்சாற்றி
லாவது மாதளம்பூச்சாற்றிலாவது ஆட்டி மிளகுப்பிரமா
ணம் குளிகைசெய்து சாககரையிலதாகக் பேதிகடும்

கற்பூரதிமாததிரை.

சசைகற்பூரம்
கந்தி
வெந்துப்பு

லவுங்கம்
ஜாதிககாய
ஜாதிபத்திரி

இவைகளைவகைக்கு கழஞ்சி க நிம்பழச்சாற்றி லாட
உருந்தளவு குளிகைசெய்து இஞ்சிச்சுரம், சாககரை,
மகில குளிகை ஒன்றைக்கொடுக்க மாங்கிஷ் சுரம்முதலா
ப சகல சுரங்களும் விட்டோடிப்போம்

கோடாசுழிமாததிரை.

காரோசனை விராக ௨ | நோவாளம் விராகனிடை க
கோரோணி ,, க

வைகளை முலைப்பாலாலாட்டிப்பயறளவு குளிகைசெ
ளிகை ஒன்றை இஞ்சிச்சாற்றிலிட வாதசுரமும், மு
லில பித்தசுரமும், ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி
கிலிட சிலேற்பனசுரமும் தூதுவளைப்பிட டவிய
சில சன்னிசுரமும் நீங்கும்.

கோரோசனைமாததிரை

காசிககாய விராகனிடை ௨ | கோஷ்டம் ,, ௨
தப்பிலி ,, ௨ | கருஞ்சீரகம் ,, ௨

சுசு வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

அக்கிராகாரம் விராக ௨ | கோரோசனே ,,
அரத்தை ,, ௨

இவைகளை முலைப்பாலால் ஒருஜாமமாட்டிப் பயறளவு குளிகைசெய்து பாவையாபாலால் (௧) ி ௧௪ ஁னதைட்ட மாந்தகணம், ஜனனி, பொருமல, க்ளம் முதலியவை போம்.

சஞ்சீவகுளிகை

நாபி	கழஞ்சி	க	சுககு	சமுஞ்சி	௩
கருநாபி	..	க	தானபிகைய	..	௩
வாலரசம்	..	க	மிளகு	..	௩
கெந்தி	...	க	திப்பிலி	..	௪
வெண்காரம்		க	வாளம்	..	௫

இவைகளைக் கையாந்த கரைச்சாற்றால் என்னொரு சகு ஒருஜாமமாக எ-நாள் ஆட்டி குனறியளவு ௨ குணைசெய்து குளிகை ஒனதை ஜாதிககாய சூணைத்தில் தாமுவாயவும், சிறுநீரிலபறபல வாயவுகட்டும், உயிர்சுட்டிமுச்சாற்றில் விஷங்களும, கொச்சிச்சாற்றில் முட்ட, குனம், முருங்கப்பாட்டைச்சாற்றில் சூலோரமும், வெணமரிப்பாலில் சுஷ்மரோகங்களும, மருதாந்தச்சாற்றில் ஐவகைப்பிரமியமும், விளக்கெண்ணையில் மலச்சுககூறும சந்திலச்சாற்றிலிட எரிசுனமமும் நீங்கும்

விரோசனசண்பகப்பூராதிரை

ஏலம்	பலம்	வ	கடுகுரோகணி	11௩
இலவங்கம்	,,	வ	சண்பரிபு	௧
கோஷ்டம்	,,	வ	வாளம்	,, ௫

இவைகளை வெந்நீர்விட்ட றைத்து மிளகளவு குளிகைசெய்து தேன, சுககுசகியாழத்திலிட பேதியாகும் வரப்பைச்சுட்டுக்கொடுக்க பேதிகடும்

கல தூரிமாததிரை

கலதூரி விராகனிடை க | கோரோசனை விராக ந
குங்குமபபூ ,, உ

இவைகளை முலைப்பாலாலாட்டி குன்றியெடை குளி
கைசெயது தக்க அனுபானங்ளளாவிட தோஷசனனி, மாந
சனனி, பிதநசுரம, வநதிமுதலியவை நீங்கும்

குருமாததிரை.

சுணபகபபூ	கழஞ்சி	க	சுததிப்பேதி	க
லாமிஞ்சமவோ..		ச	மதுரம	.. க
காஷ்டம்	..	உ	வெட்டிவே	.. க
லம	,	க	மாசிப்பசை	, க
காரோஜனை	,	ச		

இவைகளை வெட்டிவேசியாழத்தி ஒருஜாமமாட்டி
குன்றியளவு உருணை வெட்டு மாத்திரை ஒன்றை முலை
ராவிலாவது இழைத்துக்கொடுக்க மாநதம் முதலியவை
நீங்கும்.

பூரமாததிரை.

சுகதிசெயதபூரம லம	உ	வசம்பு	பலம்	வ
இலவங்கம்	வ	மாசி	,	வ
லம	வ	அதிவிடபம்		வ

இவைகளை மாசிப்பதிரிவேரின சாற்றால் ஒரு ஜாம
, விஷணுகரகைசாற்றால் ஒருஜாமமுமாட்டி கொத
லனியளவுகுளிகைசெயது, குளிநாட்டின, ின,
முலைப்பாலில் தாக்க மாநத தோகங்களை யாவும்நீங்கும்

விலவாதிமாததிரை

பசவரகற்பூம	வாலமிளகு
இலவங்கம்	சிறுபுகப்பூ

சுரு வவததிய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

சீதம
கடுகுருதோகணி
பிலம்

சடாமாஞ்சி
கசகு
ஆவிப்பருப்ப

இவைகளைச் சமனொண்டு பொறழையிலு சாறறு
நாறுஜாமமாடி ஓ ஸபதாநாள மிளசளவு குநிலகசெயந
டிகாழுலைப்பாவிதாச உட்பட்ட மாதகாம, முகலி
ஸவபிம

இரசசசெந்திரமாததிரை.

நிரசுநெதும	லம்	வசுரது	விநா	வ
சந்திரா	,	வ, திளகு	,	,
நாநிபா	,	வ பாயி	,	
கெலிகர	,	ய குருப	,	
வல	,	வசுரது	,	
வசுரது	விநா	சந்திரா		

இவைகளைச் சமனொண்டு பொறழையிலு சாறறு
நாறுஜாமமாடி ஓ ஸபதாநாள மிளசளவு குநிலகசெயந
டிகாழுலைப்பாவிதாச உட்பட்ட மாதகாம, முகலி
ஸவபிம

பாலசஞ்விமாததிரை

வெணாபம்	சமஞ்சி	கடுகுருதோகணி	க
சீதம	,	க கசகு	
செவெசுர	,	க கடுகுருதோகணி	

இவைகளைச் சமனொண்டு பொறழையிலு சாறறு
நாறுஜாமமாடி ஓ ஸபதாநாள மிளசளவு குநிலகசெயந
டிகாழுலைப்பாவிதாச உட்பட்ட மாதகாம, முகலி
ஸவபிம

இராமபாணகருவிகை

மஞ்சள்
சந்திரா

கசகு
மிளகு

திடீர்வி
இவ்வங்கம்
கடிகு ராகணி

மரமஞ்சள்
நாடி

இவைகளையெல்லாம் கொண்டு குழந்தை எழுந்தருளிய
பழக்காறுவிட்டு எழுந்தருளியிருப்பவர்களை
தள்ளிவிடுவது நான் முடிவாகியிருக்கின்ற சரஸ்வதியை
புனைந்து கவிதாபாசம் நீதும்

ஏலாதிமாததிரை

பலா	மாஞ்சரி
பாதிசாமி	சீதா
திருநெல்	குருநெல்
கே. பி. சீனி	பாதிசாமி
சாஷி - ௮	

இவைகளையெல்லாம் பாதிசாமி கொண்டு வருகின்ற
நாதிசாமி முடிவாகியிருக்கின்ற சரஸ்வதியை
புனைந்து கவிதாபாசம் நீதும்

இருமல்குச்சுரணம்.

ரண - ராதிசாமி கொண்டு வருகின்ற, திருநெல்
பாதிசாமி கொண்டு வருகின்ற, சீதா கொண்டு
வருகின்ற, பாதிசாமி கொண்டு வருகின்ற, பாதிசாமி
கொண்டு வருகின்ற, பாதிசாமி கொண்டு வருகின்ற
பாதிசாமி கொண்டு வருகின்ற

சுருதிவிசுளிசை

பலா	பாதிசாமி	சீதா	குருநெல்	பாதிசாமி
பாதிசாமி	..	சீதா	குருநெல்	பாதிசாமி
பாதிசாமி	..	சீதா	குருநெல்	பாதிசாமி
சீதா	..	சீதா	குருநெல்	பாதிசாமி
பாதிசாமி	..	சீதா	குருநெல்	பாதிசாமி

சுஅ வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

இவைகளைக் கையாந்தசுவாசாற்றல நாளொன்றுக்கு ஒருஜாமமாக எ-ங்ள ஆட்டி குளியியளவு உருண்டைசெய்து குளிகை ஒன்றை ஜாதியாய் குளிக்கதில் கொள்ள முலவாயவும், சிறுநீரிடப்பாலவாய்களும், எலுமிச்சம்பழச்சாறில் விஷங்களும்கொசுதாறநில முலம், வன் குளம்மும முருகப்பபட்டைச்சாறநில சூலை போரமும, வெணமாப்பாலில கடியகோகங்கும, மருதானநீர்சாறநில ஐவந்தப பிரமியமும, ஈளாசெண்ணெயில மலர்செயிலும், சி நலநாறநிலிட எரி குளம்மும வேகும்

பேதிமாததிமைகள்.

(1) சுத்தசெய்தவாளம் பலம் 1, சுக்குததாள பலம் 2, விளக்கநிலை-3, இவைகளைக் கலக்கநிலை குட்டி, பாலகூடு 10 திருகணடைகையளவு குளிக்கசெய்யவும் அதுபானம் சிசு

(2) சுத்தசெய்தவாளம் பலம் 10 சடுக்காய்க்சிபணன்பழு, இத்துப்ப, போரணி, சுக்கு, வெடியுப்பு வரைசாகு பலம் 2, கலவத்திலிட்டு சிவாவரைசக சிவாழ், தில் ச ஜாமமாட்டி சிறுசுண்டை கட்டாளவு குளிக்கசெய்யவும் அதுபானம் சிவாவரைசகசிவாழ்,

(3) மிரகு, சுத்தசெய்தவாளம் சமன்கொண்டு சீசாறறுப்பு இட்டிசோச ச மலைக்கொட்டி பட்டிபந்தொட்டைகளவு குளிக்கசெய்யவும் அதுபானம் சீனி

(4) முதலுக்கொட்டை பலம் 1, சுக்கு பலம்-2, மிளகு பலம்-3, வெடியுப்பு பலம் 4, சுத்தசெய்தவாளம் பலம் 5, கலவத்திலிட்டு மலைக்கொட்டி பட்டாணிபிரமணம் குளிக்கசெய்யவும், அதுபானம் சீனி

(5) மிரகு, சுக்கு, திபரிவி, சீசகமும, ஓமம், போரணி, கூரமக்கொடு, கோஷ்டம், வரைசகுப்பலம்-3, முதலு

ஜி. ர.

ஜாதிககாய	விராகனி	உ	செவவிடம்	விராகனி	
ஜாதிபத்திரி	...	உ	பேரிகதை		2
ஏலம்	..	உ	பொறகடுககாய	...	1
கோஷ்டம்	...	உ	தானறிககாய	..	2
அதிவிடையம்	.	உ	மாசிககாய	..	2
குங்குமப்பூ		உ	நற்சீகம்	..	3
அதிமதுரம்	..	உ	வாலமிளகு		
கண்டுபரங்கி		உ	குராசானிலுமம்	..	4
சித்திரமூலம்		உ	சதகுபி	..	5
சுககு	..	உ	வசம்பு	...	6
ஓமம்	.	டு			

மேற்கண்ட சரகளுகளை குரணிதது

சயத்தண்டு	நாவற்கொழுந்து
பழம்பாசி	விடத்தார்
இலைசகொழுந்து	கருவெம்
நுணு	சங்கிலை
கெசசுககாயிலை	சொட்டைகாலை
கிலுகிலுபடை	சடைச்சி
குதிரைவாசி	கிறுபுள்ளடி
கண்டங்கத்திரி	ஜோகி
செருப்படை	துளசி
கோழிஅவரை	துமபை
ஆடாதோடை	பொடுகலை
வலாரை	வேலை
தவசிமுருங்கை	வரப்பூர

இவைகளை வகைக்கு இலைச்சாறு படி அரைச்சாறு விளக்கெண்ணெய் படி க, ஒன்றாய்க்கலந்து ஸ்தனனிடப் பால கால ஆழாக்கு சோதது, திருநீற்றுப்பத்திரிவேரும்,

, ஏலரிசி வகைக
ப பலம க, வாள்ம பலம கு, ஸ்ங்கம விராகனிடை க,
சூரம விராகனிடை டு, இவைகளைக் கலவததிவிட்டு, சமப
ழ்சாற்றால் அ ஜாமமறைகது சிறியபட்டாணிவிதம குளி
வகசெய்யவும் அதுபானம சீனி

(7) வாள்ம, இரசபற்பம், இரசச்செந்தூரம், பூரம்,
கைக்குப பலம-க, மிளகு பலம-உ, இவைகளை நீம்பழ்ச
ாற்றால் உ ஜாமமாட்டி சிறியபட்டாணியளவு குளிகை
செய்யவும் அதுபானம் மிளகுக் குணம்.



கருநாசாபுரம்

—டு ஏழுதரம் சுத

செய்த கற்றாழைச் சோழை மயபரணட பலமவிட்டு
ரல்லாம ஒன்றாகவருது அடு பிறநி கற்றாழைச்சிவந்த
மையத்தில் சாயச்சி நிறக்கி உச்சிசரணடிவீதம் அந்நி
நதிவெடிகை, சொதிபாசணம், யா - சணராகுதி, அதநி
யா, அந்நிவெடடை, மெகவகை, பித்தவெடடை, முத
பொரும, இவ்வெண்ணெய குழந்தைகளுக்கும்,
கருகும் உதவும்

நதபபொருமலககு எண்ணெய.

வெண்ய	படி	உ	துளசிசாறு	படி	வ
பாறு	...	வ	துத்தாசாறு	...	வ
ய	..	வ	அகத்தயிலை		வ
.	வ		பச்சைமஞ்சள	...	வீசம்

மயபரணமே போதது கலக்கி ஒமம், சுட்ட
ளி, வசம்பு, வலகககுப்பலம்-வ இடி தது
ஒருகாசெடை எடுத்தது வெண்காயம்
கதுபபேட்டு, பெருங்காயம் பணவெ
துவெடிகை, முகலநாள் பேதி அதிக
முதற்கொண்டு பொருமல, சத்திமா
கும்

யசுகி இறக-

வும

முக்குககணத்திறகு எண்ணெய்

எள்ளெண்ணெய் ராழி	க	குமரி ராறு	படி
குழந்தைப்பால் படி	வ	சண்ணி ராறு	
சிம்பழச்சாறு	வ	விவம்	பலம்
விஷணுசாதி பலம்	க	விவமிச்சு	..
கோரைக்கிழங்கு ..	க	ஒரிக்கை மரை	.
துளசிவித்து ..	க	முருங்கை வித்து	.
கோஷ்டம் ...	க	சோரகு பிசின	
மதுரம் .	க	ஆவாராபிசின	
தாளிசம் .	க	அக்கிரகாரம்	

மேலசொன்ன சாறுவகைகளை மின்னிட
கலக்கி மறவகைகளை வறுத்துப்பொடித்து
யிற்பொட்டுக கடுகுபதமாகக்காய்ச்சி கா
களுக்கொடுத்து இண்டநண்ணடை ஊதி
பொடித்துப்பொட்டு தண்ணீர்படி-வ-வ
னருக்காய்ச்சி கியாழமாய் வாராகவும்

உலாந்த தேகத்திறகும் பதி

வெட்டைசுரத்திறகு

எள்ளெண்ணெய் படி க நற்கு

இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து வெந்தயம் ஒருகாசெடை
பாடித்துப்போட்டு அதனுடனாருளளி பலம்-ச அறிந்து
சாதது அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாகக்காய்ச்சி ஒரு உபசி
ணடிவீதம் கொடுக்கவும்

தோஷம கூ மாந்தம கூ மிஅ கணத்திறதும்
எண்ணெய்

பாடித்துப்போட்டு	சத்திசார்களை
தாதுவளை	பூரா
பாடித்துப்போட்டு	நரிபயற்றை
உத்தரமணி	பிரமி
பூவரசு	வேளை
குப்பம்பேளி	சமஸ்தா
ஆடாடுதோடை	

பொவளினிவா மனகொண்டு இது நதுப பிழிந்த
வாய் ச, விள கொண்கொண்டி உ ஒன்றாய்க்கி,

பாடித்துப்போட்டு	கொண்டினை
உத்தரமணி	சண்டகம்
பூவரசு	வாய்
குப்பம்பேளி	காணிக்காய்

இவைகளை வசைசுருப்பலம் வ பொடித்து ஐ எண்
வயிறகலககி பதமாய்ச்சாய்ச்சி வடிக்கிறககி உபசிபகா
வீதம் கொடுக்கவும்

மாந்தகோடரி எண்ணெய்

பாடித்துப்போட்டு	மணித்தக்காளி
	கழற்கி
	கீவி

கரு இலைச்சாறுபடி அரைக்கால் அ
சாத்து கஸ்துரிமஞ் " கொஷ

எச வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

டம், கருஞ்சீரகம், கடுகுபோகணி வகைககு விராகனிகை, பொடிததுப்போட்டு கடுகுபதமாகக்காய்ச்சி வாடி யது அநிசபதி காசெடை உளருக்குதநாகக சகலமாந வகைகளுமநீங்கி உலர் இரத்தமபரவி குளிர்ச்சிதந்து மு லைநசேகம் புஷ்டியுண்டாம்.

தேங்காய எண்ணெய்.

எலம் விராகனிகை க கருஞ்சீரகம் விராகனிகை
கஸ்தூரிமஞ்சள க கடுக்காயத்தோல் ...
கராபோக அரிசி . க பிடிமுதது

இவைகளை ஊமத்தைக்காயிறகுளவைத்து சீலைசெய் காயமாத்திர வஞ்சுமபகமாயப் புடமிட்டுப் பின் காய உளவிறுக்கும் சாக்ருகளை காயவைத்து இடித்துச் சூர தது தேங்காயெண்ணெயால் நன்காட்டி, ஆழாக்குத தே காயெண்ணெயில் கலக்கி மூன்றுநாள சூரியபுடம் வைத எடுத்து ரொச்சிறங்கு காப்பான், இவைகளுங்கு நீங்கும்

மாந்தத்திறகு நலலெண்ணெய்

எளெண்ணெய்ப்படி	உ	சீரகம்	பலம்
ம நடக்கிழங்கு	பலம்	க ரோகணி	
உளவரி		க விளங்கம்	

இவைகளை ஆவினபாபாலாட்டி ஷை எண்ணெ யைத்து நிம்பழச்சாறுபடி -வ சோகது பகமாய வாடிசெய்து இரண்டுநாசெடை உளருக்குக்கெ தமகணம் முகவியவை நீங்கும்

சூரியபுட நலலெண்ணெய்

சிறுபுளளடியிலை
கழலகொழுந்து

ரிவேபபிலை ராககு, துறுக்கிக கூடப்போடபெ பதமாயக
யசசி உசசிகாணடிவிதம கொடுக்க கணம், மாநதம், நீர்,
கம், கிரந்தி முதலியவை நீங்கும்

கொதிப்புகணத்திறகு எண்ணெய்

மேமணசகு	படி	க	ரதுளனிச்சாறு	படி	வ
பழச்சாறு		வ	சருஞ்சீசகம்	பலம்	வ
வதைச்சாறு		வ	சற்றழைச்சோறு		க

செய்யுள்

எஉ வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

எரிகணத்திற்கு எண்ணெய

பழம்பாசிசாறு	படி	௨	குமரிவோபடி	காலேரிக
தென்னங்குறுமபைசாறு	வ		நுணுசாறு	..
உள்ளிச்சாறு	படி	காலேரிக	எண்ணெய	படி

இவைகளை ஒன்றுபடுத்தி எலம, இலவங்கபட்ட
 ரோஷ்டம, நந்திரகம, சந்தனம், மதுரம் வகைககு கழ
 ல பொடி, நறுபட்டி எண்ணெயைக் கடுகுபந்தி
 னி வடிகட்டி காசெடை உளருக்குக் கொடு

வகைக்குப்பிடி-க நாயநறுக்கி ஆழாககு நல்லெண்ணயிற்போட்டு சூரியபுடமவைதது உளஞ்குக்கொடுது மேலுமபூர கணமாந்த ம போம

சனனிசுரத்திற்கு வேப்பெண்ணெய்

வப்பெண்ணெய்படி ௨ | பாவடைச்சார படி ௨௫
ஙசிலைச்சார படி ௨௫ | முசுறுமுடலை ௨௫

ஷை எண்ணெயிறசொதது

சுகுது விராகனி	௫	மிளகு விராகனி	௫
தூயிளி ..	௫	மறசீரகம்	௫
வசம்பு ..	௫	கருஞ்சீரகம்	௫
பூண்டு	௫	கஸ்தூரிமஞ்சள	௫

மெலகண்டவகைகளை பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபகசுகிவடிசெய்து துட்டெடைகொடுக்க சனனி, சுராதம், முகலிய நம் கீயகும

அ கரப்பானுகு எண்ணெய்

பூவாக	கண்டங்கத்தி
செங்கத்தாரி	நிலாவாசை

பூவகளைவகைக்கு விராய ம ருசகிசுகியாழமிட்டு

மிளகு	பரங்கிப்படை
சுகுப்பி	கார்போகஅரிசி
வசம்பு	கடுகு
வலம்புரிக்காய்	சீரகம்
வெள்ளுள்ளி	

பூவைவகைக்குக் கழஞ்சி ௨ கொண்டு சூரணிதது
படி ஷை கியாழத்திவ காரத்தது வேறுஸ
-வ விட்டு விளக்கெண்ணெய் படி ௨௫
காடசரி வடிசெய்து உச்சிக்கொண்டு

எசு வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமலை.

வீதம் உளஞ்சுகுகொடுத்தது மேலும்பூச கரப்பன ட
மாந்தம், கணம் மெ ம போதம்

மேகவியாதிகளுகது நிலங்கடமபை எண்ணெய்

விளசொண்ணெய் படி க
நிலங்கடமபையிலே
சங்கிலை
சங்கங்குப்பி
சிறுசினனி

நுண
குமரி
கோழி அவரை
வெண்காயம்

இவைநவின் சாறுவகைசகு படி அரைக்கால் சமுனை
விடைப்பால புங்கமவோ சீவினபால வகைக்குப் ப
அராககாலசோதது பரசைசெங்கததாரியபடடை சித்த
முலவோபடடை வகைக்குபலம் வ, ஆனினபாலிலறை
கூட்டப்போட்டு மஞ்சிடிலவோ பரங்கிச்சரகை கார்பே
அரிசி வெட்பாலையரிசி வகைக்கு பலம் வ சூரண
எண்ணெயிலொன்று படுத்தி ரிடுகுபத்தில கா
வழிகட்டி ஜாநிலிங்கம் விராகனிலை க ஆகக
பட்டி உட்குககாண்டி ஒன்றுவீதம் எ நா
மேசாபாட்ட, மேககதடிபடி, மேசசொரி, சிங்கு, உ
வாயவு, சூககவாயவு, கூட்டி, புண கிரகதி, நுண்ககிர
முதலியவை நீங்கும் பத்தியா இறைசரி, சகதிரியடி
முருங்கைப்பிஞ்சி, வண்டகாய, அவரை, துவரை, கை
கைகாருவாடு முதலியவைஆகும், கூட்டப்பி வறுப
கூட்டவும் மெ தாளித்ததுசகம்

மேகத்தினுலிளை ததவாகளுகது நலலெணை

நலலெண்ணெய் படி
பொடுதலைசாறு

உ | தேங்காய்பால்
உ | வெங்காயம்

ஊறவைந்து ஷை பாலிலவிட்டறை
பலம் உஉ சோசதுகறைதது ஷை எ

சரி பதத்திலிறக்கி கடுகுடனவைத்துக்கொண்டு அந்தி
ரக்களவு கடுகும் தின்று உச்சிக்கரணடியளவு எண்
ம சாப்பிட்டுவர மேகச்சூடு, மேகவாயவு, சொரி
நாலசதி முதலியவை நீங்கும். பத்தியம் புளி, புகை,
ரல நீக்கி நெய்தாளித்ததிற சோக்கவும், மிளகாய்க்கும்
மிளகும், புளிகு பதில எலுமிச்சம்பழமும் சோக
ரம் மறுபத்தியமான பிறகு ஸநாநஞ்செய்யவும்

குளிர்ச்சிக் கு எண்ணெய்

லத்தாமரைச்சாறுபடி	உ	கற்றாழைச்சோறு	படி	உ
வண்காய்ச்சாறு	...	உ	வெந்தயம்	..
மிச்சம்சாறு	...	உ		

இவைகளை விளக்கெண்ணெய் படி க ல அறைத்துக்
றத்துக்காய்ச்சி பந்திலவடித்து கரணடியளவு சாப்
பணுண்காரதம், மேகச்சூடு முதலியவைபோகும் இச
ததும்

மண்டைகுடைச்சலுக்கு எண்ணெய்

மணித்தச்சாளி
பொன்னாங்குணணி
கரிசனாங்குணணி

கீழாரெலலி
விலவம்

இந்த ஐந்து தினுகம் இடித்து ஆழாக கு சார்பிழிந்து
நாககு நல்லெண்ணெய்கூடவிட்டு கடுகுபதமாய்க் காய
பிரக்கி ந-நாள வட்டமாக நு-தலைமுழுககுமுழுகவேண்
து ஒவ்வொரு முழுகுகிறகும் கடுக்கமிளகுநீர் அறை
நாககு குடிக்கவேண்டியது, பகலில் நித்திரைசெய்யவே
ண்டியது, அன்னியபதாரதம் ஆகாது, ஐந்துமுழுகுகில
ரடைகுடைச்சல தீரும்

எஅ வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

காதிலசீழுவடிதலுக்கு எண்ணெய்

விநிகம துட்டிடை, பூரம துட்டிடைமெடுசது பெ
தது ஒருபலம் நலவெண்ணெய் அடுப்பிலவைத்து காயா
பிறகு ஷே தூளேபோட்டு நாபுருவிச்சா சாலனையென
விட்டு சற்றுநேரமகாயச்சியிறக்கிக்கொண்டு பஞ்சியிலிடு
ட்டு காதில ந-துளி பிழிந்தால் சீழுவருதலேரும

சித்தாதி எண்ணெய்

சித்தாமணக்கு	சொ	உ	காட்டுருமைப்பாலபலம்
தேங்காய்பால்	.	உ	வேணிப்பருத்திச்சாறு சொ
காயம்	விரகனிடை	உ	இந்தியப் பலம்
வாளம்	பலம்	ச	கடுஞ்சாகம்
உள்ளி		வ	அரிசிதிரிவி
கடுக்காய்		க	

இவையெல்லாம் எண்ணெயில்துளியெடுத்தொ ளி
ட்டு காயி பதத்தில் வாங்கவும் இதற்கு தீ நூவிட்டி
சை பயி சநியா குலை ஆம்பலசட்டி கல்லையடி மா
ட்டு பெருமபாண்டு ராவடைப்பு கிட்டு சூவிஷக்கடி
ணெர்வு வாய்ப்புணு இவையெல்லாம்நீரு

தினவுக்குப்பூச எண்ணெய்

பூசம் விரகனிடை ர | தெந்தம் விரகனிடை

இது நினைபு பும கவந்திவிட்டு துளியெடுத்தி
டு அறைகது அகினிறகு எண்ணெயைபூசது அந்த
து உடம்பில பூசந்தீரும

கண்டமாலேக்கு எண்ணெய்

நலவெண்ணெய்ப்படி உல | பொரிசாரம் பலம்
நெல்லிக்காய்க்கந்தகம் பல உல

படிவெலிவோ இடித்து தேங்காயளவு எடுத்துக்
பொரிகாரத்தைப் பொரித்துப்போட்டு இதமற்றுந்
தும் எண்ணெயில கலந்து சதிகொதிககவைத்து
கொண்டு புண்ணியும்பூசி உளவருக்கு காசளவு
கவும் உபபு புளி புகையிலைகளி சடு நாளாககு ப
யா இருக்கவேண்டும் கண்டமாலைக்கு வெகுசஞ்சிவி

அறக்கெண்ணெய்

பு பலம் ந உ சோரைக்கிழங்கு பலம் உ
குருவோ . ந உ ரெம்பனாங்கடடை ... உ
புடிலோ ந உ நனாரிவோ ... உ
ங்கிங்கு . ந உ

புத வாகும் நாலுமறக்கால தண்ணீர்விட்டு குரு
சகை பசி வடி கொண்டு கயிரு தண்ணீர் மூக்குறு
டவிட்டு பலவெண்ணெய் படி எ விட்டுக்கடைசா

தலக பலம்	உ	கடுகுரோகணி பலம்	உ
பொரும	உ	சதகுபஸப	... உ
புடம	.. உ	அதிமதுரம்	... உ
நதனம்	.. உ	விடமிராமவோ	உ
தசள	.. உ		

கயிருமதண்ணீர் வாத்து சாகைக அறைத்து எண்
யிலகூட்டப்போட்டு பதததில் வடித்துக்கொள்ளவும்.
மபபூ விராகனிடை உ | பசகற்பூரம் விராகனி உ
ராசனம் உ

பு எண்ணெயில் கலந்து முழுகவும் இதற்கு தீரும
நாலாமுறை முனரு முறை நாளாகங்கள் அதிசரம்
பதலான நாகுகளெல்லாம் தீரும

எண்ணெய்வகைப்படலம் முற்றிற்று.

1463

இனி இரண்டாம பாகத்தில் அனேக
கண்டமுறைகள் வெளியிடப்படும் இரண்
பாகம் அச்சிட்டு வருகிறது. கூடியதற்கிர,
முடிவுபெறுவரும்.

